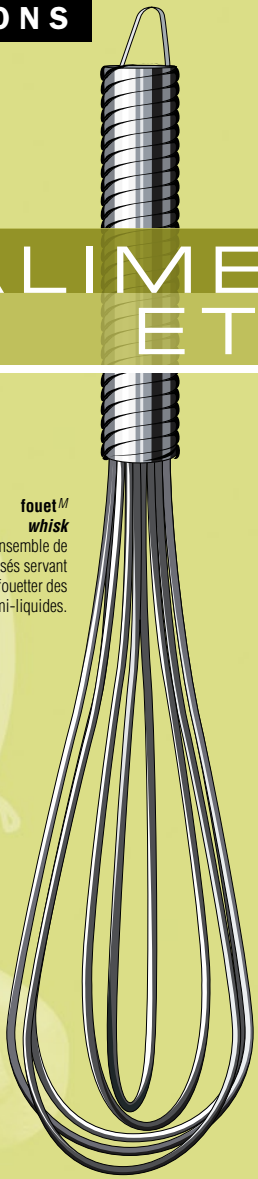
LE DICTIONNAIRE
VISUEL
DÉFINITIONS

Jean-Claude **Corbeil**
Ariane **Archambault**

ALIMENTATION ET CUISINE

FRANÇAIS
ANGLAIS



fouet *M*
whisk
Ustensile composé d'un ensemble de fils d'acier recourbés et croisés servant à mêler, à battre ou à fouetter des ingrédients liquides ou semi-liquides.

oignon *M* **vert**
green onion
Oignon doux cueilli avant maturité, généralement vendu en bottes avec sa tige. On le mange souvent cru en salade ou, cuit, dans les sautés.

QUÉBEC AMÉRIQUE

LE DICTIONNAIRE
VISUEL
DÉFINITIONS

Jean-Claude **Corbeil**
Ariane **Archambault**

ALIMENTATION ET CUISINE

FRANÇAIS
ANGLAIS

QUÉBEC AMÉRIQUE

REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre plus vive reconnaissance aux personnes, organismes, sociétés et entreprises qui ont généreusement accepté de relire les définitions et, au besoin, de proposer des modifications pour en améliorer la précision.

Arcand, Denys (réalisateur); Audet, Nathalie (Radio-Canada); Beaudouin, Yves (UQAM); Beaudry, Jean (Service de police de Longueuil); Beaulieu, Jacques (Centre de formation de l'automobile de Sainte-Thérèse); Bordeleau, André (astronome); Bugnet-Buchwalter, Marie-Odile (Bibliothèque de la Faculté de musique, Université de Montréal); Butler, Philip (Musée Stewart); Christian, Ève (consultante en météorologie); Delorme, Michel (Biodôme de Montréal); Deschamps, Laurent; Desjardins, Jean-Pierre (UQAM); Doray, Francine (Hydro-Québec); Doyon, Philippe (ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs); Dupré, Céline (terminologue); Dupuis, Laval (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Faucher, Claude (Communications Transcript/CN); Fournier, Jacques (Éditions Roselin); Gagnon, Roger (astronome); Garceau, Gaétan (Centre de formation de l'automobile de Sainte-Thérèse); Harou, Jérôme (École des métiers de la construction de Montréal); Lachapelle, Jacques (École d'architecture, Université de Montréal); Lafleur, Claude (journaliste scientifique); Lapierre, Robert (chef machiniste); Le Tirant, Stéphane (Insectarium de Montréal); Lemay, Lucille (Centre de tissage Leclerc); Lemieux-Bérubé, Louise (Centre des textiles contemporains de Montréal); Lévesque, Georges (urgentologue); Marc, Daniel (École des métiers de la construction de Montréal); Marchand, Raymond G. (Université Laval); Martel, Félix (conseiller en infrastructure informatique); McEvoy, Louise (Les services linguistiques d'Air Canada); Michotte, Pierre (Institut maritime du Québec); Morin, Nadia (Centre de formation, Service de sécurité incendie de Montréal); Mosimann, François (Université de Sherbrooke); Neveu, Bernard (UQTR); Normand, Denis (consultant en télécommunication); Ouellet, Joseph (École des métiers de la construction de Montréal); Ouellet, Rosaire (Centre de formation professionnelle, Campus Cowansville); Papillon, Mélanie (ingénieure aéronautique); Paquette, Luc (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Paradis, Serge (Pratt & Whitney); Parent, Serge (Biodôme de Montréal); Prichonnet, Gilbert (UQAM); Rancourt, Claude (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Revéret, Jean-Pierre (UQAM); Robitaille, Jean-François (Université Laurentienne, Ontario); Ruel, Jean-Pierre (Service correctionnel Canada); Thériault, Joël.

Le Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine a été conçu et créé par

Les Éditions Québec Amérique inc.
329, rue de la Commune Ouest, 3e étage
Montréal (Québec) H2Y 2E1 Canada
T 514.499.3000 F 514.499.3010

© Les Éditions Québec Amérique inc., 2009. Tous droits réservés.
Il est interdit de reproduire ou d'utiliser le contenu de cet ouvrage, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit – reproduction électronique ou mécanique, y compris la photocopie et l'enregistrement – sans la permission écrite de Les Éditions Québec Amérique inc.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIÉ) pour nos activités d'édition.
Les Éditions Québec Amérique tiennent également à remercier les organismes suivants pour leur appui financier :

Conseil des Arts du Canada — Canada Council for the Arts

SODEC Québec

Gouvernement du Québec - Programme de crédits d'impôts pour l'édition de livres - Gestion SODEC.

Les Éditions Québec Amérique bénéficient du programme de subvention globale du Conseil des Arts du Canada. Elles tiennent également à remercier la SODEC pour son appui financier.

Imprimé et relié à Singapour
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 12 11 10 09
PO 399, Version 3.5.1
www.quebec-amerique.com

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada
Corbeil, Jean-Claude, 1932-
Le dictionnaire visuel définitions français/anglais : alimentation et cuisine
Comprend un index.
Comprend du texte en anglais.
ISBN 978-2-7644-1100-1
1. Alimentation - Dictionnaires français. 2. Cuisine - Appareils et matériel - Dictionnaires français. 3. Français (Langue) - Dictionnaires anglais. 4. Dictionnaires illustrés français.
I. Archambault, Ariane, 1936-2006. II. Titre.

RA784.C67 2009 613.203 C2009-940285-8

Dépôt légal : 2009
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada

Dans la même série :
- Arts et architecture
- Règne animal
- Être humain

DIRECTION

Éditeur : Jacques Fortin
Auteurs : Jean-Claude Corbeil et Ariane Archambault
Directeur éditorial : François Fortin
Rédactrice en chef : Anne Rouleau
Designer graphique : Anne Tremblay

PRODUCTION

Nathalie Fréchette
Josée Gagnon

RECHERCHES TERMINOLOGIQUES

Jean Beaumont
Catherine Briand
Nathalie Guillo

DÉFINITIONS FRANÇAISES

Catherine Briand
Hélène Gauthier
Nathalie Guillo
Anne Rouleau

ILLUSTRATION

Direction artistique : Jocelyn Gardner
Jean-Yves Ahern
Rielle Lévesque
Alain Lemire
Mélanie Boivin
Yan Bohler
Claude Thivierge
Pascal Bilodeau
Michel Rouleau
Anouk Noël
Carl Pelletier
Raymond Martin

MISE EN PAGE

Pascal Goyette
Danielle Quinty
Émilie Corriveau
Mélanie Giguère - Gilbert
Prémontage : Émilie Bellemare
Sonia Charette

DOCUMENTATION

Gilles Vézina
Kathleen Wynd
Stéphane Batigne
Sylvain Robichaud
Jessie Daigle

GESTION DES DONNÉES

Programmeur : Éric Gagnon
Josée Gagnon

RÉVISION

Marie-Nicole Cimon
Catherine Gendreau
Liliane Michaud
Sophie Ballarin

PRÉIMPRESSION

Karine Lévesque
François Hénault
Julien Brisebois
Patrick Mercure

CONTRIBUTIONS

QA International remercie les personnes suivantes pour leur contribution au présent ouvrage :

Jean-Louis Martin, Marc Lalumière, Jacques Perrault, Stéphane Roy, Alice Comtois, Michel Blais, Christiane Beauregard, Mamadou Togola, Annie Maurice, Charles Campeau, Mivil Deschênes, Jonathan Jacques, Martin Lortie, Frédérick Simard, Yan Tremblay, Mathieu Blouin, Sébastien Dallaire, Hoang Khanh Le, Martin Desrosiers, Nicolas Oroc, François Escalmel, Danièle Lemay, Pierre Savoie, Benoît Bourdeau, Marie-Andrée Lemieux, Caroline Soucy, Yves Chabot, Anne-Marie Ouellette, Anne-Marie Villeneuve, Anne-Marie Brault, Nancy Lepage, Daniel Provost, François Vézina, Guylaine Houle, Daniel Beaulieu, Sophie Pellerin, Tony O'Riley, Mac Thien Nguyen Hoang, Serge D'Amico.

PRÉSENTATION

POLITIQUE ÉDITORIALE

Le Dictionnaire Visuel fait l'inventaire de l'environnement matériel d'une personne qui participe au monde industrialisé contemporain et qui doit connaître et utiliser un grand nombre de termes spécialisés dans des domaines très variés.

Il est conçu pour le grand public, répondant aux besoins de toute personne à la recherche de termes précis et sûrs, pour des raisons personnelles ou professionnelles fort différentes : recherche d'un terme inconnu, vérification du sens d'un mot, traduction, publicité, enseignement des langues, etc.

Ce public cible a guidé le choix du contenu du *Dictionnaire Visuel* : réunir en douze ouvrages thématiques les termes techniques nécessaires à l'expression du monde contemporain, dans les domaines de spécialités qui façonnent notre univers quotidien.

STRUCTURE

Chaque tome comprend trois sections : les pages préliminaires, dont la table des matières; le corps de l'ouvrage, soit le traitement détaillé du thème, et l'index.

L'information est présentée du plus abstrait au plus concret : sous-thème, titre, sous-titre, illustration, terminologie.

TERMINOLOGIE

Chaque mot du *Dictionnaire Visuel* a été soigneusement sélectionné à partir de l'examen d'une documentation de haute qualité, au niveau de spécialisation requis.

Il arrive parfois qu'au vu de la documentation, différents mots soient employés pour nommer la même réalité. Dans ces cas, le mot le plus fréquemment utilisé par les auteurs les plus réputés a été retenu.

En général, les mots sont cités au singulier, comme dans les entrées de tous les dictionnaires, même si l'illustration en représente plusieurs individus. Le mot désigne le concept, non la réalité de l'illustration.

DÉFINITIONS

Les définitions du *Dictionnaire Visuel* s'emboîtent les unes dans les autres à la manière de poupées russes, en suivant la hiérarchie de présentation du contenu de l'ouvrage. Ainsi, la définition du terme *épices* en titre de page permet de ne pas répéter cette information pour chacune des épices représentées et de concentrer la définition sur ce qui les distingue les unes des autres (le *safran* est le stigmate de la fleur de crocus, cueilli à la main et séché, la *cannelle* est de l'écorce séchée du cannelier, etc.).

Illustration et définition se complètent : la définition fait l'économie de ce qui est évident dans l'illustration.

La très grande majorité des termes du *Dictionnaire Visuel* sont définis. Les termes ne sont pas définis quand l'illustration est explicite ou qu'elle suggère le sens habituel du mot (par exemple, *ustensiles divers*).

MODES DE CONSULTATION

On peut accéder au contenu du *Dictionnaire Visuel* de plusieurs façons :

- À partir de la TABLE DES MATIÈRES à la fin des pages préliminaires.
- Avec l'INDEX, on peut consulter le *Dictionnaire Visuel* à partir du mot, pour mieux voir à quoi il correspond ou pour en vérifier l'exactitude, en examinant l'illustration où il figure.
- Originalité fondamentale du *Dictionnaire Visuel* : l'illustration permet de trouver un mot à partir de l'idée, même floue, qu'on en a. Le présent ouvrage est le seul dictionnaire qui le permette. La consultation de tous les autres dictionnaires exige d'abord qu'on connaisse le mot.

TITRE

Il est inscrit avec sa définition en dessous. Si le titre court sur plusieurs pages, il se présente en grisé sur les pages subséquentes, mais sans définition.

TERME

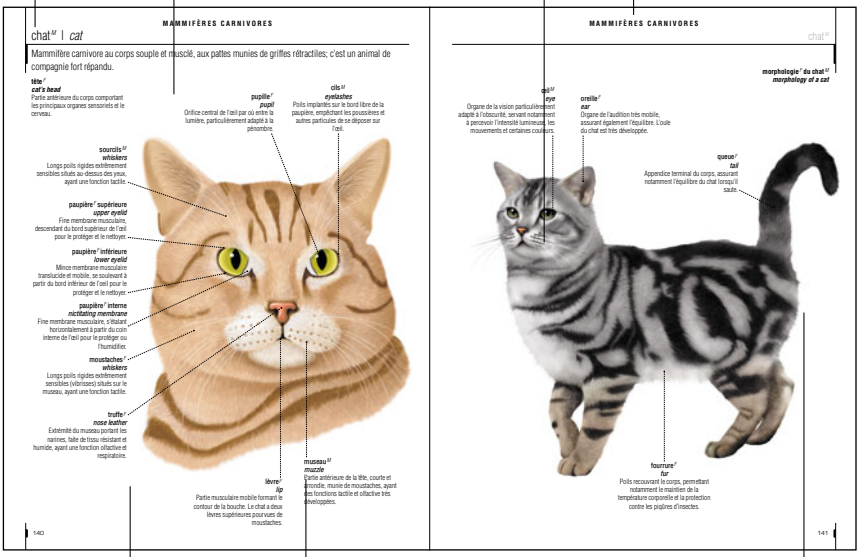
Chaque terme figure dans l'index avec renvoi aux pages où il apparaît.

DÉFINITION

Elle explicite la nature, la fonction ou la caractéristique de l'élément représenté par l'illustration.

SOUS-THÈME

Ils sont présentés à la fin des pages préliminaires, puis repris sur chacune des pages de la section.



ILLUSTRATION

Elle participe à la définition visuelle de chacun des termes qui y sont associés.

FILET

Il relie le mot à ce qu'il désigne. Là où les filets étaient trop nombreux et rendaient la lisibilité difficile, ils ont été remplacés par des codes de couleurs avec légendes ou, dans de rares cas, par des numéros.

INDICATION DU GENRE

F : féminin

M : masculin

N : neutre

Le genre de chaque nom commun d'un terme est indiqué dans les langues où de telles catégories existent.

Pour illustrer des fonctions professionnelles, tant des hommes que des femmes ont été représentés. Le genre attribué au titre de la fonction dépend alors de l'illustration.

TABLE DES MATIÈRES

8 **ALIMENTATION**

Food

8 Ferme
10 Supermarché
12 Restaurant
16 Champignons
18 Algues
19 Légumes
36 Légumineuses
41 Fruits
54 Épices
58 Condiments
62 Fines herbes
64 Céréales
66 Produits céréaliers
76 Café et infusions
78 Chocolat
79 Sucre
80 Huiles et matières grasses
81 Produits laitiers
87 Œufs
88 Abats
89 Gibier
90 Volaille
91 Charcuterie
94 Viande
98 Mollusques
100 Crustacés
101 Poissons cartilagineux
102 Poissons osseux

108 **CUISINE**

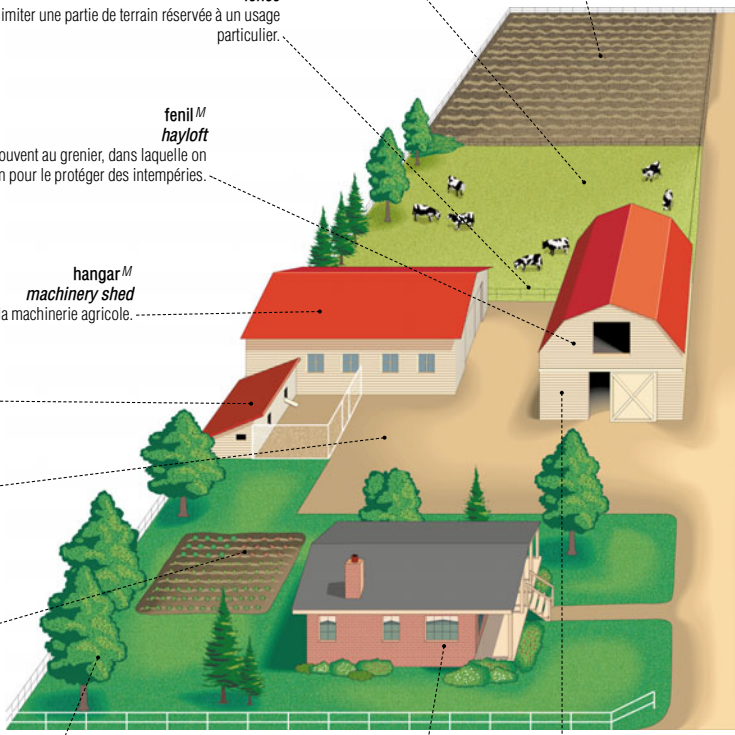
Kitchen

108 Emballage
112 Cuisine
114 Verres
116 Vaisselle
120 Couvert
126 Ustensiles de cuisine
141 Batterie de cuisine
146 Appareils électroménagers
162 Appareils électroménagers divers
165 Cafetières

169 **INDEX**

ferme[F] | *farmstead*

Ensemble formé par les bâtiments d'habitation et d'exploitation d'un domaine agricole.



jachère[F]
fallow
Terre cultivable qu'on laisse temporairement reposer afin de permettre la reconstitution des réserves du sol.

pâturage[M]
permanent pasture
Surface clôturée couverte d'herbe destinée à être broutée par le bétail.

clôture[F]
fence
Barrière de bois ou de métal servant à délimiter une partie de terrain réservée à un usage particulier.

fenil[M]
hayloft
Partie de la grange, qui correspond souvent au grenier, dans laquelle on entrepose le foin pour le protéger des intempéries.

hangar[M]
machinery shed
Bâtiment généralement destiné à abriter la machinerie agricole.

poulailler[M]
hen house
Bâtiment servant de logement aux volailles. On distingue souvent les poulaillers de ponte et les poulaillers d'engraissement.

cour[F]
farmyard
Espace découvert autour duquel sont disposés les bâtiments de ferme.

jardin[M] **potager**
vegetable garden
Terrain où l'on cultive des plantes potagères pour l'alimentation de la famille.

arbre[M] **d'ornement**[M]
ornamental tree
Arbre planté pour sa silhouette décorative.

habitation[F]
farmhouse
Maison où logent l'agriculteur et sa famille.

grange[F]
barn
Bâtiment utilisé principalement pour stocker les récoltes, la paille et le foin.

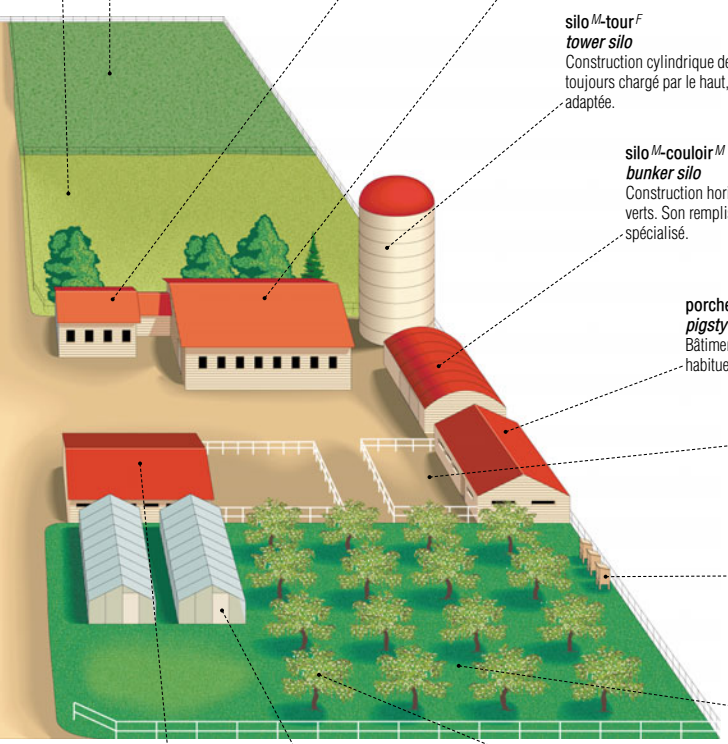
prairie F
meadow
Surface couverte d'herbe, fauchée par l'agriculteur dans le but de produire du fourrage (foin, luzerne, etc.) pour le bétail.

laiterie F
dairy
Pièce où le lait est conservé et réfrigéré avant son ramassage. On peut également y transformer le lait en beurre ou autres produits dérivés.

maïs M **fourrager**
fodder corn
Variété de maïs cultivée pour l'alimentation du bétail.

étable F
cowshed
Bâtiment servant de logement aux bovins. Les animaux sont souvent séparés en fonction de leur âge ou de leur orientation d'élevage (boucherie, lait).

silo M**-tour** F
tower silo
Construction cylindrique destinée au stockage de fourrages verts. Il est toujours chargé par le haut, à l'aide d'une machine spécialement adaptée.



silo M**-couloir** M
bunker silo
Construction horizontale destinée au stockage de fourrages verts. Son remplissage ne nécessite pas d'équipement spécialisé.

porcherie F
pigsty
Bâtiment servant de logement à un élevage porcin, habituellement destiné à la boucherie.

enclos M
enclosure
Espace clôturé où les animaux peuvent se déplacer.

ruche F
hive
Abri aménagé destiné à recevoir une colonie d'abeilles pour la production du miel et la pollinisation des arbres fruitiers.

verger M
orchard
Terrain planté d'arbres fruitiers.

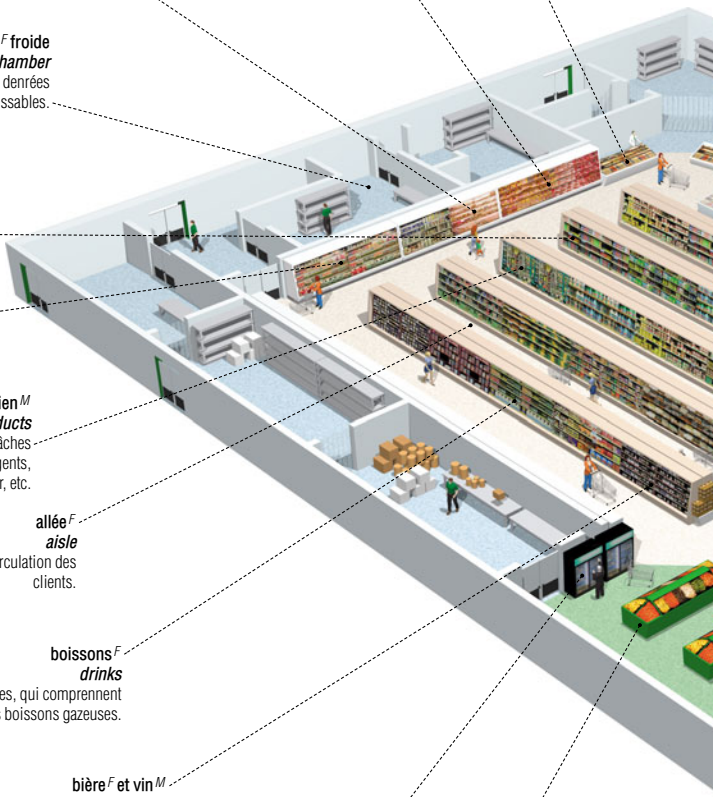
bergerie F
sheep shelter
Bâtiment servant de logement aux ovins (brebis et moutons), élevés principalement pour la chair, la laine et parfois le lait.

serre F
greenhouse
Construction à parois translucides où l'on cultive des végétaux, dans des conditions contrôlées favorisant leur croissance.

arbre M **fruitier**
fruit tree
Arbre produisant des fruits comestibles habituellement destinés à la consommation humaine.

supermarché[M] | *supermarket*

Magasin de grande surface, en libre-service, où sont vendus des produits alimentaires ainsi que divers articles d'achat courant. Autour de l'espace accessible aux clients, des locaux de service sont réservés à l'entreposage, à la préparation et à la conservation des marchandises.



épicerie[F] fine
delicatessen
Elle regroupe des aliments de spécialité, souvent prêts à consommer : charcuteries, salades, olives, etc.

comptoir[M] des viandes[F] libre-service
self-service meat counter
Présentoir contenant des pièces de viande ou de volaille préparées et emballées, en format familial ou en portions individuelles.

boucherie[F]
fresh meat counter
Présentoir vitré contenant des pièces de viande ou de volaille que le boucher découpe et emballe à la demande.

chambre[F] froide
cold storage chamber
Local frigorifié où sont entreposées les denrées périssables.

produits[M] d'emballage[M]
packaging products
Tout ce qui sert à envelopper les aliments, utilisé pour la cuisson, la congélation ou la conservation.

produits[M] laitiers
dairy products
Aliments résultant de la transformation du lait naturel. On y trouve habituellement le lait, la crème, le yogourt, le beurre et certains fromages préemballés.

produits[M] d'entretien[M]
household products
Produits ou accessoires utilisés pour les tâches ménagères courantes. Ils incluent les détergents, javellisants, nettoyants, tampons à récurer, etc.

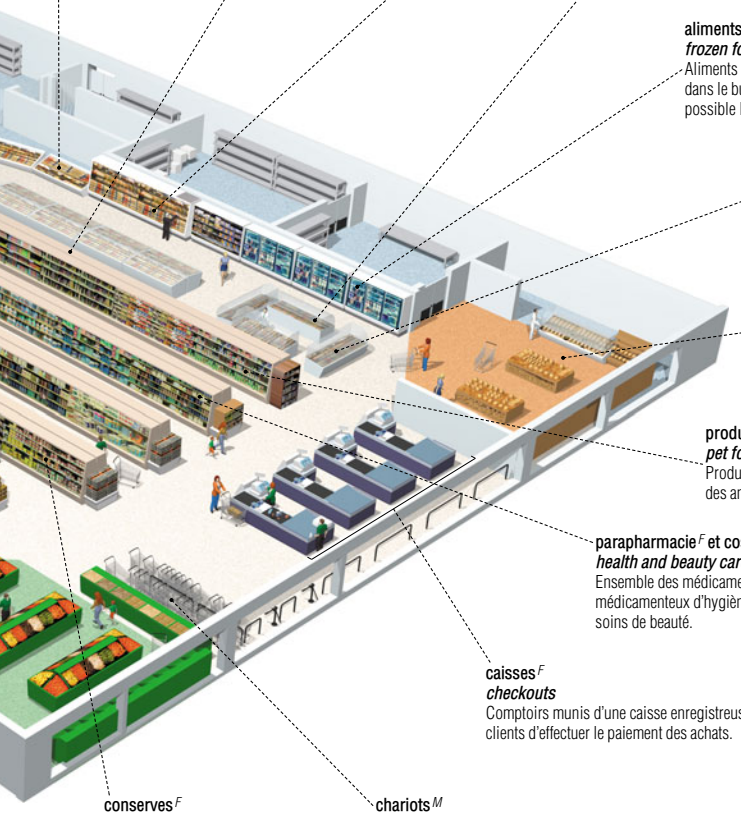
allée[F]
aisle
Espace ménagé entre les gondoles pour la circulation des clients.

boissons[F]
drinks
Substances liquides non alcoolisées, qui comprennent principalement l'eau embouteillée, les jus et les boissons gazeuses.

bière[F] et vin[M]
beer and wine
Ensemble des boissons alcoolisées vendues en supermarché.

armoire[F] réfrigérée
reach-in freezer
Présentoir qui sert à garder au frais des boissons.

fruits[M] et légumes[M]
fruits and vegetables
Produits végétaux utilisés comme aliments. Ils sont présentés en vrac ou en paquets préemballés.



poissonnerie F
seafood
Section où sont vendus les poissons et fruits de mer présentés en comptoir libre-service ou préparés, à la demande, par le poissonnier.

gondole F
gondola
Long meuble pourvu d'étagères, utilisé pour la présentation des produits en libre-service.

aliments M **prêts-à-servir**
convenience food
Aliments préparés et présentés de façon à pouvoir être facilement et rapidement prêts à consommer.

comptoir M **des fromages** M
cheese counter
Présentoir vitré contenant une variété de fromages entiers que le préposé coupe et emballe à la demande.

aliments M **congelés**
frozen foods
Aliments divers conservés à très basse température dans le but d'en préserver le plus longtemps possible l'intégrité et les qualités nutritionnelles.

produits M **de traiteur** M
prepared foods
Aliments divers, parfois en portions individuelles, préparés sur place ou par une entreprise spécialisée, et souvent prêts à consommer tels quels.

boulangerie F
bakery
Section où sont vendus le pain, les pâtisseries ainsi que les autres produits de boulangerie, cuits sur place ou non.

produits M **pour animaux** M **familiers**
pet food and supplies
Produits destinés à l'alimentation ou aux soins des animaux de compagnie.

parapharmacie F **et cosmétiques** M
health and beauty care
Ensemble des médicaments sans ordonnance et des produits non médicamenteux d'hygiène personnelle, de soins du corps et de soins de beauté.

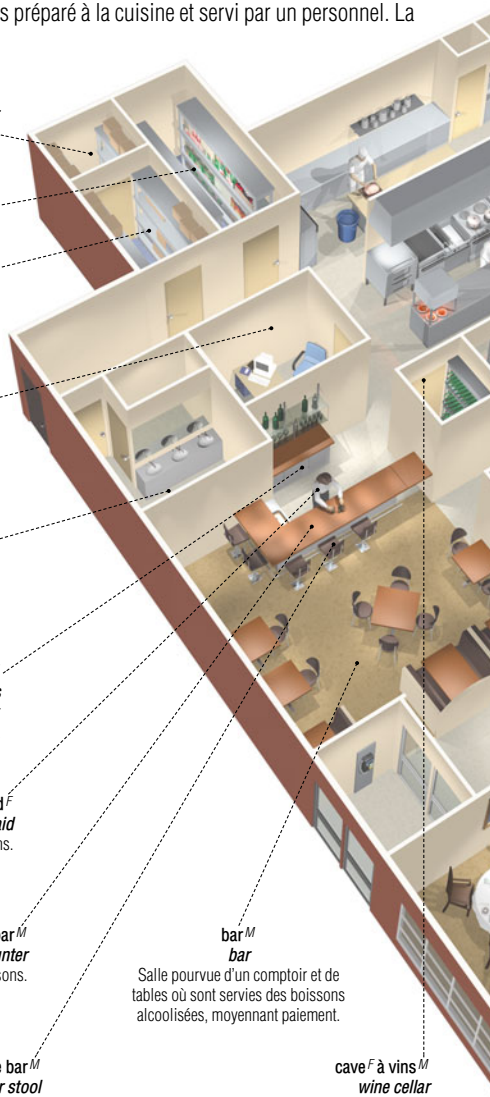
caisses F
checkouts
Comptoirs munis d'une caisse enregistreuse, situés à la sortie, permettant aux clients d'effectuer le paiement des achats.

conserves F
canned goods
Aliments préparés, présentés en boîtes ou bocaux hermétiques, soumis à un traitement permettant d'assurer leur conservation pendant une longue période.

chariots M
shopping carts
Paniers à roulettes destinés au transport de produits choisis jusqu'aux caisses et, éventuellement, jusqu'à l'aire de stationnement.

restaurant[M] | *restaurant*

Établissement où, contre paiement, on peut prendre un repas préparé à la cuisine et servi par un personnel. La qualité et le prix d'un restaurant varient selon le menu.



congélateur[M]
freezer
Appareil dont la température moyenne est de -18 °C, servant à congeler des aliments pour les conserver.

salle[F] **d'entreposage**[M]
store room
Pièce dans laquelle sont stockés les aliments non périssables.

réfrigérateur[M]
refrigerator
Appareil dont la température moyenne est de 4 °C, servant à refroidir et à conserver les aliments.

bureau[M]
office
Local de travail du personnel administratif.

vestiaire[M] **du personnel**[M]
staff cloakroom
Espace aménagé à l'entrée à l'intention des employés, pour déposer vêtements, chapeaux, parapluies, etc.

réfrigérateurs[M]
refrigerators
Appareils dont la température moyenne est de 4 °C, servant à refroidir et à conserver les boissons.

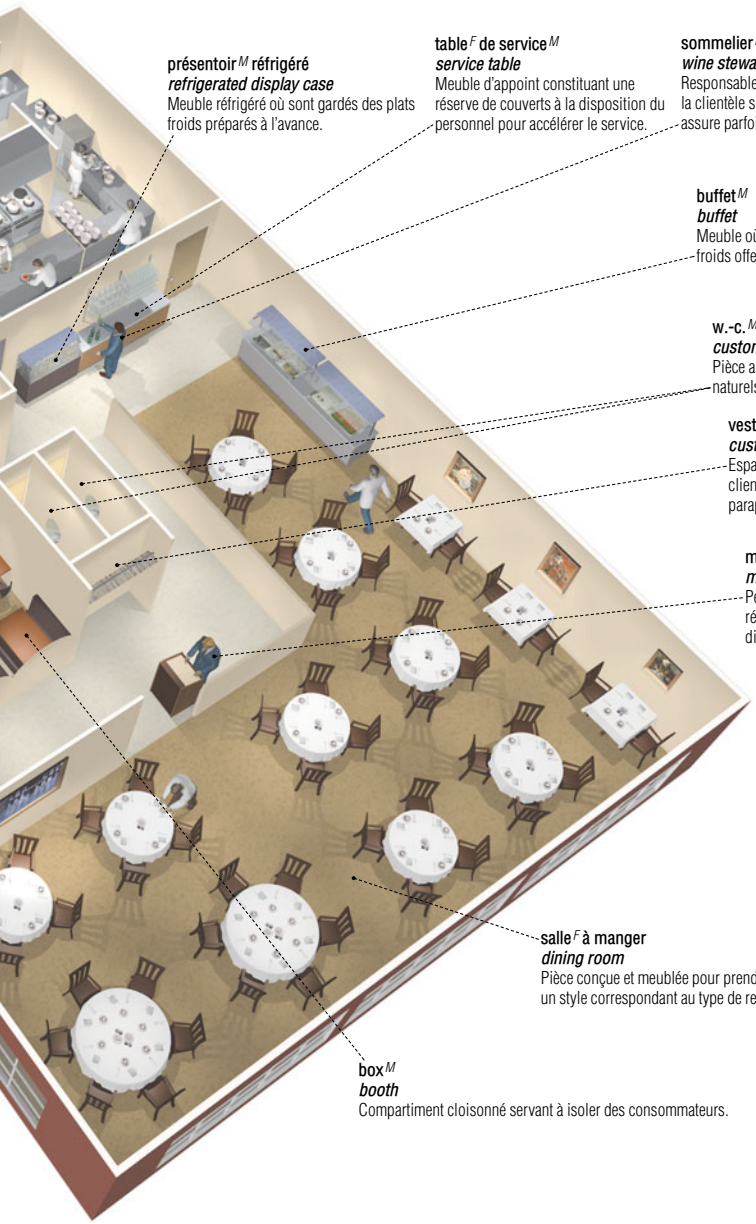
barmaid[F]
barmaid
Femme responsable de la commande, de la préparation et du service des boissons.

comptoir[M] **du bar**[M]
bar counter
Table étroite élevée sur laquelle on sert les boissons.

bar[M]
bar
Salle pourvue d'un comptoir et de tables où sont servies des boissons alcoolisées, moyennant paiement.

tabouret[M] **de bar**[M]
bar stool
Siège avec pied, sans bras, assez haut pour qu'une personne puisse s'asseoir au niveau du comptoir du bar.

cave[F] **à vins**[M]
wine cellar
Armoire spécialement conçue pour la conservation des vins à température et humidité régulées.



présentoir[M] réfrigéré
refrigerated display case
Meuble réfrigéré où sont gardés des plats froids préparés à l'avance.

table[F] de service[M]
service table
Meuble d'appoint constituant une réserve de couverts à la disposition du personnel pour accélérer le service.

sommelier[M]
wine steward
Responsable de la cave à vins, il conseille la clientèle sur le choix d'un vin et en assure parfois le service.

buffet[M]
buffet
Meuble où sont disposés des mets chauds ou froids offerts en libre-service.

w.-c.[M] ; *toilettes[F]*
customers' toilets
Pièce aménagée pour y satisfaire des besoins naturels et équipée de lavabos.

vestiaire[M] des clients[M]
customers' cloakroom
Espace aménagé à l'entrée à l'intention des clients, pour déposer vêtements, chapeaux, parapluies, etc.

maître[M] d'hôtel[M]
maître d'hôtel
Personne qui, notamment, gère les réservations, accueille les clients et dirige le personnel de la salle à manger.

salle[F] à manger
dining room
Pièce conçue et meublée pour prendre les repas, souvent aménagée dans un style correspondant au type de restauration.

box[M]
booth
Compartiment cloisonné servant à isoler des consommateurs.

cuisine[F]
kitchen
Pièce où l'on prépare les repas, sous la responsabilité du chef, assisté d'un personnel spécialisé (brigade).

cuisinière[F] **électrique**
electric range
Appareil électrique servant à la cuisson des aliments, muni de serpentins ou de plaques et d'un four.

évier[M] **à batterie**[F] **de cuisine**[F]
pot-and-pan sink
Évier dans lequel on lave les ustensiles et récipients utilisés pour la préparation et la cuisson des aliments.

cuisinière[F] **à gaz**[M]
gas range
Appareil servant à la cuisson des aliments, muni de brûleurs et d'un four alimentés au gaz.

hotte[F]
hood
Appareil de ventilation qui expulse ou recycle l'air chargé de vapeurs et d'odeurs de cuisson.

chef[M] **de partie**[F]
station chef
Personne responsable de la préparation des différents éléments d'un menu; le personnel spécialisé (saucier, rôtisseur, pâtissier, etc.) est sous ses ordres.

plan[M] **de travail**[M]
work top
Surface plane conçue notamment pour la préparation des aliments et des plats.

friteuse[F]
deep fryer
Appareil qui sert à cuire des aliments en haute friture.

machine[F] **à glaçons**[M]
ice machine
Appareil alimenté en eau qui fabrique et distribue des glaçons.

plaque[F] **de cuisson**[F]
hot plate
Surface chauffée sur laquelle s'effectue la cuisson des aliments.

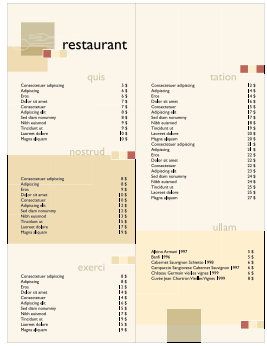
four[M]
oven
Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.

chef[M] **de cuisine**[F]
chef
Personne qui, notamment, dirige le personnel de cuisine (brigade), s'occupe de l'approvisionnement et compose les menus.

table[F] **chaude**
hot food table
Comptoir servant à conserver les plats au chaud.

serveur[M]
waiter
Personne chargée de prendre la commande, de servir les mets et d'encaisser l'addition.

menu^{M}
menu
Liste détaillée des mets servis dans un restaurant.



lave-vaisselle^{M}
dishwasher
Appareil conçu pour laver et sécher la vaisselle automatiquement.

plongeur^{M}
dishwasher
Personne chargée du lavage de la vaisselle et du matériel utilisé par les cuisiniers.

évier^{M} **de prérinçage**^{M}
prerinse sink
Évier dans lequel on rince la vaisselle avant de la placer dans le lave-vaisselle.

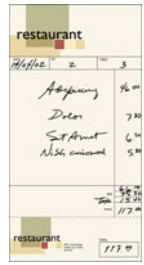
carte^{F} **des vins**^{M}
wine list
Liste détaillée des vins et boissons diverses servis dans un restaurant.

table^{F} **pour la vaisselle**^{F} **sale**
dirty dish table

commis^{M} **débarrasseur**
back waiter
Personne chargée de débarrasser les tables pendant et après le service.

table^{F} **pour la vaisselle**^{F} **propre**
clean dish table

addition^{F}
check
Note indiquant la somme des dépenses effectuées par un client dans un restaurant.



champignons[M] | *mushrooms*

Végétaux des lieux frais et humides dont les espèces comestibles sont surtout utilisées comme condiment ou accompagnement dans une grande variété de mets.

oronge[F] vraie
royal agaric
Savoureuse crue comme cuite, elle est célèbre depuis l'Antiquité. À ne pas confondre avec la fausse oronge, d'aspect semblable mais vénéneuse.

lactaire[M] délicieux
delicious lactarius
Lorsqu'on le casse, il laisse écouler un lait orangé. On l'utilise notamment en sauce piquante, surtout en Espagne et dans le midi de la France.

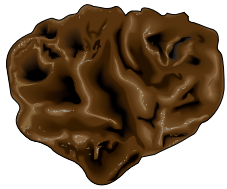
collybie[F] à pied[M] velouté
enoki mushroom
Champignon à long pied, à chair molle et résistante, très apprécié en Asie. On la mange crue, en salade, ou cuite, dans les soupes ou les plats orientaux.

russule[F] verdoyante
green russula
Sa chair blanche et cassante dégage une odeur de noisette. On la consomme crue ou cuite, de préférence grillée.

morille[F]
morel
La chair est mince et parfumée, plus savoureuse si le spécimen est foncé. On la consomme bien cuite pour éliminer la substance toxique.

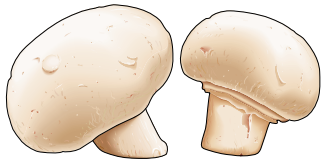
cèpe[M]
edible boletus
Trapu, il peut atteindre 25 cm de hauteur ou de diamètre. On le mange généralement cuit à l'huile ou braisé, ou encore en omelette.

truffe F
truffle
Champignon souterrain, difficile à trouver et perçu comme un aliment de prestige. On l'associe spécialement au gibier et à la volaille.

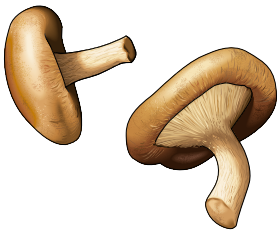


oreille-de-Judas F
wood ear
Sa chair, sans goût, de texture gélatineuse, est appréciée en Asie. On la mange généralement dans les soupes ou avec les légumes.

pleurote M **en forme** F **d'huître** F
oyster mushroom
Il pousse sur les arbres ou le bois mort. Sa chair blanche et tendre est appréciée notamment dans les sauces, où il peut remplacer le champignon de couche.



champignon M **de couche** F
cultivated mushroom
Champignon le plus cultivé et le plus consommé. On le mange cru, en salade ou en trempette, ou encore cuit, notamment dans les sauces et sur la pizza.



shiitake M
shiitake mushroom
Équivalent du champignon de couche au Japon, où il est largement cultivé pour la consommation (mets cuits à l'orientale, sauces) ou pour un usage thérapeutique.

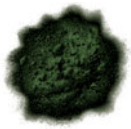
chanterelle F **commune**
chanterelle
Agréablement parfumée, elle est fort appréciée des gourmets, particulièrement en Europe. Elle accompagne le plus souvent la viande et les omelettes.

algues[F] | *seaweed*

Végétaux généralement aquatiques utilisés en cuisine ou comme supplément alimentaire. Les Japonais en sont les plus grands producteurs et consommateurs.

aramé[M]
arame
Plus doux et moins croustillant que l'hijiki, il est utilisé principalement dans les salades et soupes, ou servi comme légume d'accompagnement, souvent frit.

wakamé[M]
wakame
Apprécié des Japonais, riche en calcium, il a une texture et une saveur délicates. Son utilisation est variée; il accompagne notamment très bien les légumineuses.



spiruline[F]
spirulina
Algue microscopique d'eau douce, riche en éléments nutritifs (protéines, fer, magnésium), consommée surtout comme supplément alimentaire.

mousse[F] **d'Irlande**[F]
Irish moss
Abondante dans l'Atlantique Nord, elle n'est comestible qu'après cuisson. On en tire aussi le carragheen, substance utilisée pour épaissir certaines préparations.

agar-agar[M]
agar-agar
Lanières translucides, tirées d'algues rouges, qu'on fait fondre pour obtenir une gelée pouvant remplacer la gélatine dans plusieurs recettes.

hijiki[M]
hijiki
Les brindilles séchées augmentent de volume lorsqu'on les trempe et prennent la forme de nouilles noires un peu croustillantes, souvent servies comme légume.

kombu[M]
kombu
Consommé depuis l'Antiquité, il se vend sous forme de grands rubans noirâtres. Il sert surtout à préparer des bouillons, ou encore une sorte de thé.

laitue[F] **de mer**[F]
sea lettuce
Elle a l'apparence et la saveur des feuilles de laitue. Tendre, elle se mange crue dans les salades, ou encore cuite dans les soupes.

nori[M]
nori
Algue de couleur pourpre qui devient noire en séchant. Généralement vendue en minces feuilles séchées, elle sert notamment à confectionner les sushis.

rhodyménie[M] **palmé**
dulse
Riche en fer, il est consommé depuis longtemps par des peuples côtiers d'Europe. Sa texture douce et sa saveur prononcée agrémentent bien soupes et salades.

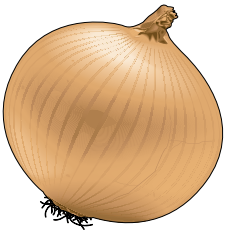
légumes[M] | *vegetables*

Végétaux utilisés comme aliments. Une façon simple de classifier les légumes consiste à les regrouper selon la partie de la plante qui est consommée. Les fruits sucrés des plantes constituent une autre catégorie d'aliments (fruits).

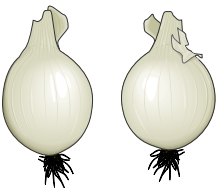
légumes[M] bulbes[M]
bulb vegetables
Légumes dont on consomme surtout les bulbes, organes souterrains où sont stockées les réserves nutritives de la plante.

poireau[M]
leek
La partie blanche est la plus appréciée, mais la verte parfume potages et plats mijotés. On l'associe à la pomme de terre dans un potage froid, la vichyssoise.

oignon[M] rouge
red onion
Le plus sucré des oignons, il se déguste souvent cru, en salade ou en sandwich.



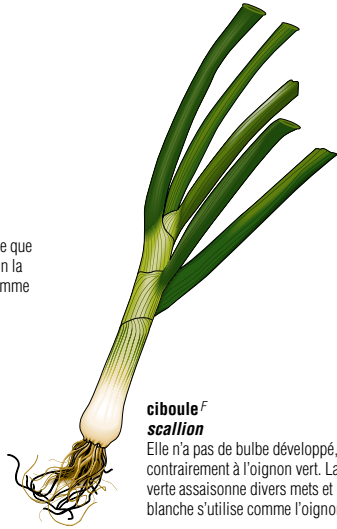
oignon[M] jaune
yellow onion
Le plus courant des oignons. Largement utilisé comme condiment, autant cuit que cru, il est aussi l'élément essentiel de la soupe à l'oignon.



oignon[M] à mariner
pickling onion
Petit oignon blanc cueilli avant maturité, qui sert le plus souvent à faire des marinades ou encore des plats mijotés comme le bœuf bourguignon.

oignon[M] blanc
white onion
Doux et sucré, il est largement utilisé comme condiment. On le déguste souvent cru, ou encore frit, en rondelles.

échalote F
shallot
La saveur de l'échalote est plus subtile que celle de l'oignon ou de la ciboule. On la consomme crue ou cuite, souvent comme condiment dans des sauces.



ciboule F
scallion
Elle n'a pas de bulbe développé, contrairement à l'oignon vert. La partie verte assaisonne divers mets et la blanche s'utilise comme l'oignon.

oignon M **vert**
green onion
Oignon doux cueilli avant maturité, généralement vendu en bottes avec sa tige. On le mange souvent cru en salade ou, cuit, dans les sautés.

châtaigne F **d'eau** F
water chestnut
Bulbe aquatique d'une plante de Chine, elle occupe une place importante dans la cuisine asiatique. Sa chair est blanche et croustillante.

ail M
garlic
Le bulbe ou « tête d'ail » est formé de caïeux nommés gousses. Le germe au centre rendrait l'ail indigeste.

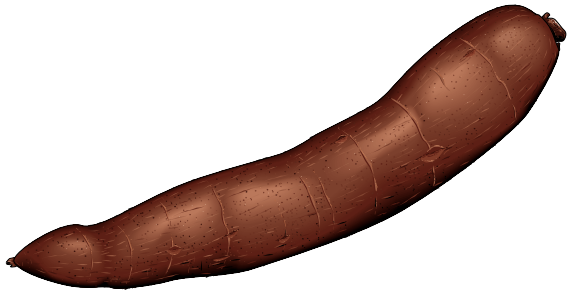
ciboulette F
chive
C'est le plus petit membre de la famille de l'oignon. On consomme la tige, surtout pour assaisonner diverses préparations chaudes ou froides.

légumes M tubercules M
tuber vegetables

Tubercules consommés comme légumes, ils consistent en des renflements souvent souterrains contenant les réserves nutritives de la plante.

crosne M
crosne

Surtout apprécié en Asie, d'où il est originaire, et peu consommé ailleurs. D'un goût légèrement sucré, il est utilisé et apprêté comme la pomme de terre.

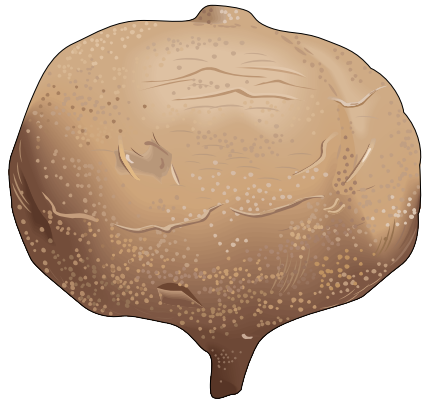


manioc M
cassava

La variété douce est consommée comme la pomme de terre, alors que la variété amère permet d'obtenir le tapioca.

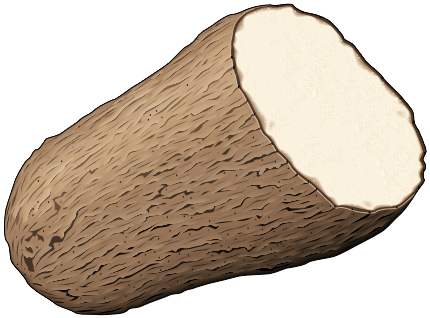
taro M
taro

Aliment de base de certains pays tropicaux, à la chair farineuse et sucrée. Il est consommé cuit, de préférence très chaud, et apprêté comme la pomme de terre.

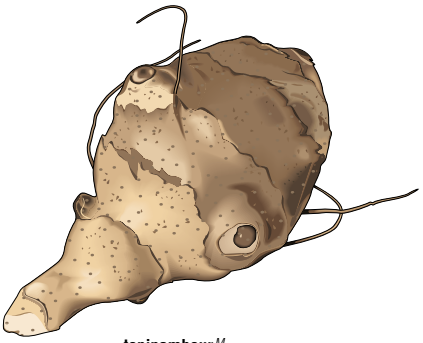


jicama M
jicama

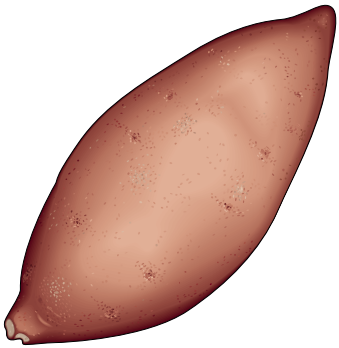
La chair est juteuse, croquante et sucrée. Cru, on le mange en salade, trempette ou hors-d'œuvre; cuit, il ajoute une note croquante à divers mets.



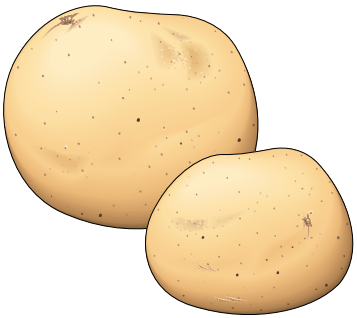
igname F
yam
Aliment de base dans plusieurs pays, notamment en Amérique du Sud et dans les Antilles, elle se consomme cuite et est apprêtée comme la pomme de terre.



topinambour M
Jerusalem artichoke
Il se consomme cru, cuit ou mariné. La chair est croquante, juteuse et sucrée.



patate F
sweet potato
Plus sucrée que la pomme de terre, elle n'y est toutefois pas apparentée. La cuisine créole en fait grand usage.



pomme F **de terre** F
potato
Le plus connu des tubercules. On la consomme surtout comme légume d'accompagnement, qu'elle soit cuite à la vapeur, frite ou en purée.

légumes M tiges F
stalk vegetables

Plantes potagères dont on consomme les tiges comme légumes. Dans certains cas, leurs feuilles sont également comestibles.

asperge F
asparagus
Souvent perçue comme un produit de luxe, elle est cueillie avant maturité. On la sert chaude ou froide, mais toujours cuite.

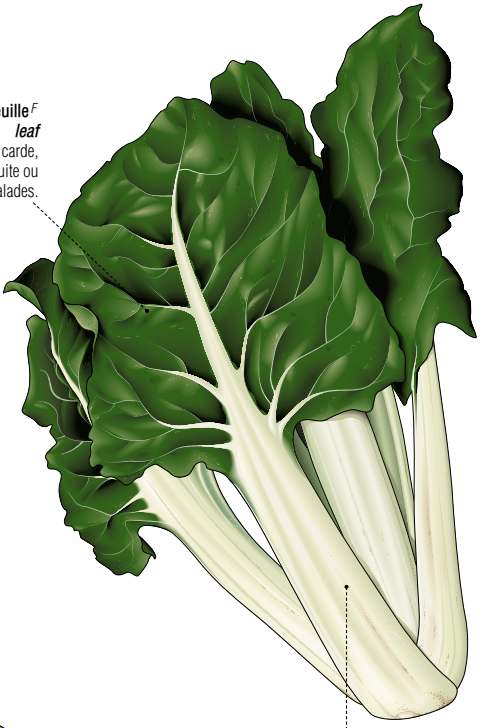
pointe F
tip
Extrémité supérieure du turion, généralement la partie la plus appréciée de l'asperge en cuisine.

turion M
spear
Jeune pousse de l'asperge, issue d'une tige souterraine, qui constitue sa partie comestible. Sa base, dure, est le plus souvent coupée avant la cuisson.

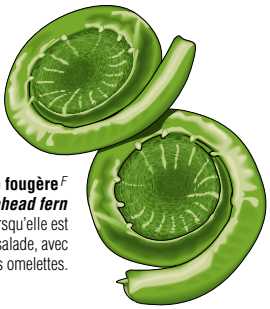
botte F
bundle
Ensemble de turions d'asperges serrés et ficelés. Les asperges sont généralement vendues sous cette forme.

bette F à carde F
Swiss chard
Parente de la betterave dont on consomme les cardes, qui s'apprêtent comme le céleri ou l'asperge, et les feuilles, souvent comparées à celles de l'épinard.

feuille F
leaf
Partie de la bette naissant sur une carde, mince et aplatie. Elle se déguste cuite ou crue, particulièrement dans les salades.

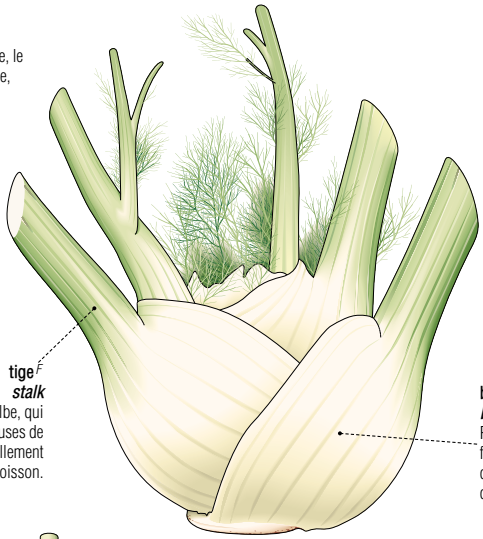


carde F
rib
Long pétiole charnu de la bette, tendre et croustillant, de couleur blanchâtre ou rouge selon les variétés.



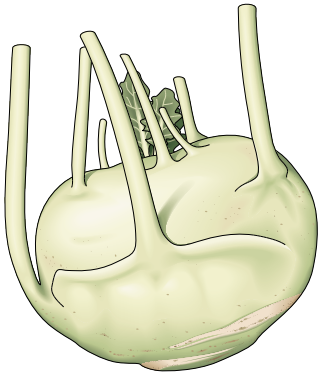
crosse F de fougère F
fiddlehead fern
Cette jeune pousse, comestible lorsqu'elle est enroulée, est appréciée notamment en salade, avec les pâtes ou les omelettes.

fenouil M
fennel
Surtout associé à la cuisine italienne, le bulbe est consommé comme légume, alors que les feuilles et les graines aromatisent diverses préparations.

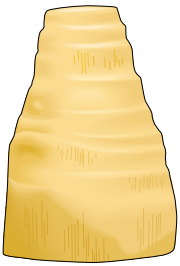


tige F
stalk
Partie du fenouil surmontant le bulbe, qui porte de petites feuilles plumeuses de couleur foncée utilisées traditionnellement pour assaisonner le poisson.

bulbe M
bulb
Partie charnue et comestible du fenouil, formée par les bases dilatées des tiges, qui s'imbriquent les unes dans les autres.



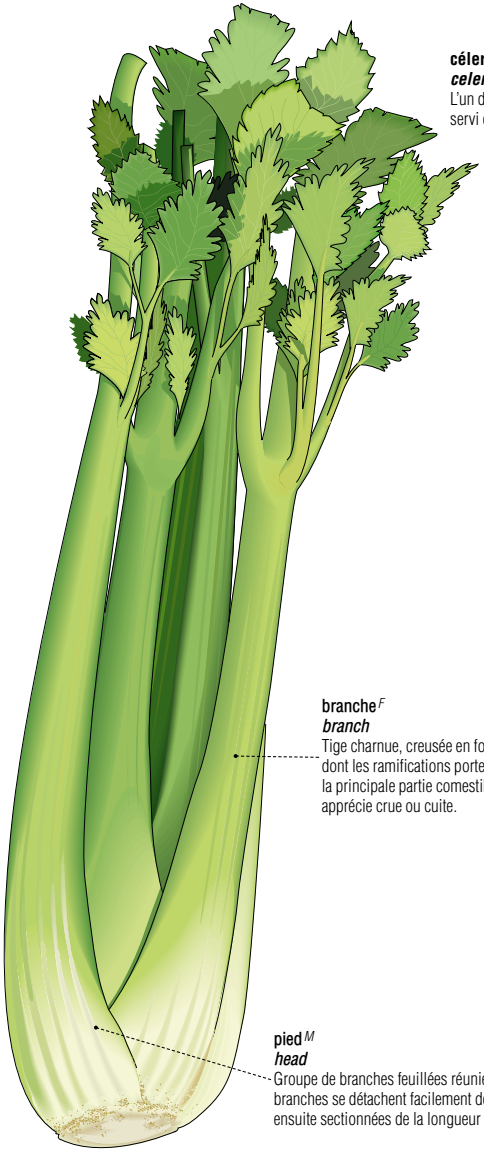
chou M**-rave** F
kohlrabi
Légume très apprécié en Europe centrale et de l'Est. On consomme la tige renflée crue ou cuite, en l'apprêtant comme le navet, et les feuilles au goût de chou.

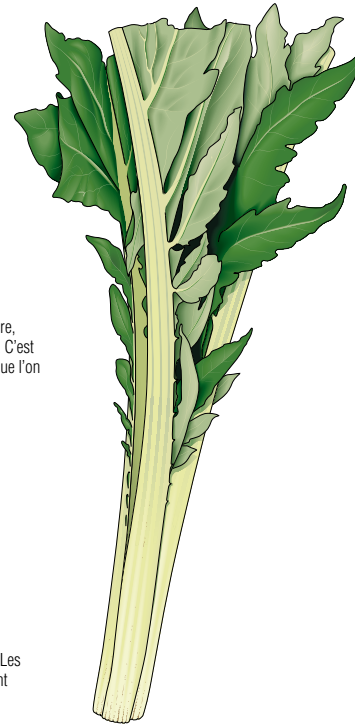


pousse F **de bambou** M
bamboo shoot
Très populaire en Asie, elle n'est comestible qu'après cuisson. Elle est indispensable au sukiyaki, un plat typiquement japonais.

céleri M
celery
L'un des légumes tiges les plus connus et les plus populaires, il est souvent servi cru, en trempette. Les feuilles et les graines parfument aussi divers plats.

cardon M
cardoon
Parent de l'artichaut, peu connu en Amérique du Nord, dont la saveur rappelle celle du céleri. On le consomme chaud ou froid, apprêté comme l'asperge.





branche F
branch
Tige charnue, creusée en forme de gouttière, dont les ramifications portent des feuilles. C'est la principale partie comestible du céleri, que l'on apprécie crue ou cuite.

pied M
head
Groupe de branches feuillées réunies à leur base. Les branches se détachent facilement de la base et sont ensuite sectionnées de la longueur désirée.

légumes M feuilles F
leaf vegetables

Feuilles de plantes potagères consommées comme légumes.

laitue F frisée
leaf lettuce
Laitue aux feuilles tendres, frisées et ondulées. Comme les autres laitues, on la mange surtout crue, en salade ou en sandwich.

romaine F
romaine lettuce
Laitue aux feuilles fermes et cassantes, utilisée notamment pour préparer la salade César.

laitue F asperge F
celtuce
Issue d'un croisement entre la laitue et le céleri, elle est surtout connue en Orient. Les tiges sont consommées crues ou cuites.

scarole F
escarole
Les feuilles sont moins amères que celles de la chicorée frisée, dont elle est voisine. On la consomme surtout crue, en salade.

laitue F pommée
butterhead lettuce
Les larges feuilles tendres, qui se séparent facilement, forment une boule non compacte. La laitue Boston en est une variété connue.

laitue F iceberg M
iceberg lettuce
Laitue la plus commercialisée en Amérique du Nord. À l'origine, on la recouvrait de glace pour le transport, d'où son nom.

chicorée F de Trévise
radicchio
Chicorée rouge originaire du nord de l'Italie dont la saveur est plutôt amère. Elle est souvent associée à d'autres laitues.

chou M laitue F
ornamental kale
Les feuilles de ce voisin du chou frisé, de couleurs variées, décorent notamment salades, soupes, riz ou plateaux de service.

chou M marin
sea kale
On consomme les feuilles et les tiges larges et charnues, qu'on apprête comme l'asperge.

chou M cavalier M
collards
Les feuilles épaisses ont une forte saveur et les côtes centrales sont coriaces. Il se consomme cuit ou cru, à la manière de l'épinard.

chou M frisé
curled kale
Les feuilles fibreuses, très frisées, sont coriaces et de saveur prononcée. On le consomme presque toujours cuit.

choux M de Bruxelles
Brussels sprouts
Le plus petit des choux ne se consomme que cuit, entier, comme légume d'accompagnement.

chou M pommé rouge
red cabbage
De goût plus doux que celui des autres choux pommés, il est habituellement consommé cru, en salade, finement haché.

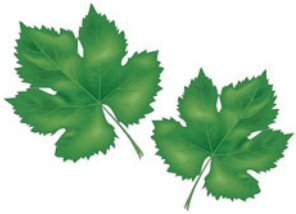
chou M pommé blanc
white cabbage
Après fermentation, il donne la choucroute. Il est aussi utilisé cuit, surtout dans les préparations mijotées.

chou M de Milan
savoy cabbage
Chou pommé dont les feuilles sont plutôt souples, ce qui en fait une variété de choix pour le chou farci.

chou M pommé vert
green cabbage
Haché finement, il est l'ingrédient principal de la salade de chou. On l'ajoute aussi aux soupes et préparations mijotées.

ortie F
nettle
On l'apprête un peu comme l'épinard. Les feuilles, de saveur plus ou moins piquante, perdent leur caractère irritant dès qu'elles sont cuisinées ou séchées.

pourpier M
purslane
On consomme autant les tiges que les feuilles, tendres et charnues. Il a une saveur légèrement acide et piquante.



feuille F **de vigne** F
grape leaf
Associée à la cuisine méditerranéenne, elle sert à préparer les dolmas (feuilles de vigne farcies) et à garnir assiettes de fruits et salades.

cresson M **de fontaine** F
watercress
On l'apprécie particulièrement cru. Les fines feuilles, tendres et juteuses, apportent un délicat goût moutardé aux salades.

pe-tsaï M
pe-tsai
Ce chou chinois est croquant et rafraîchissant. On le consomme surtout cuit.

pissenlit M
dandelion
Les feuilles de cette plante familière sont excellentes en salade. Cuites, on les apprête comme l'épinard.

pak-choï M
pak-choi
Les tiges de ce chou chinois sont juteuses et croustillantes. On l'ajoute aux soupes, au riz et dans les plats à la chinoise.

mâche F
corn salad
Appelée aussi doucette, elle est très tendre, de saveur douce, et surtout utilisée crue, en salade.

roquette F
arugula
Elle est surtout appréciée dans le sud de la France et en Italie. Qu'elle soit crue ou cuite, il est préférable de l'utiliser avec modération à cause de sa saveur prononcée.

oseille F
garden sorrel
Sa saveur rappelle le citron. Elle accompagne traditionnellement le poisson et le veau, et on en fait un potage, classique dans plusieurs cuisines européennes.

épinard M
spinach
Il est le légume des préparations dites « à la florentine ». On le mange aussi bien cru, en salade, que cuit, souvent en accompagnement ou en farce.

chicorée F **frisée**
curled endive
Les feuilles très dentelées, plutôt amères, sont le plus souvent consommées crues en salade.

cresson M **alénois**
garden cress
Vendu en bottes, il est cueilli très jeune. Ses toutes petites feuilles possèdent une saveur piquante qui aromatise notamment salades, sandwichs et sauces.

endive F
Belgian endive
Aliment recherché, dont les feuilles croquantes sont légèrement amères. On sert ce légume cru, en salade ou cuit : l'endive gratinée au jambon est une recette classique.

légumes M fleurs F
inflorescent vegetables

Fleurs ou boutons floraux de plantes potagères consommés comme légumes.

gai lon M
Gai-lohn

Il est aussi appelé brocoli chinois. Les feuilles et les tiges, au goût délicat, sont consommées crues ou cuites, à la manière du brocoli.

brocoli M italien
broccoli rabe

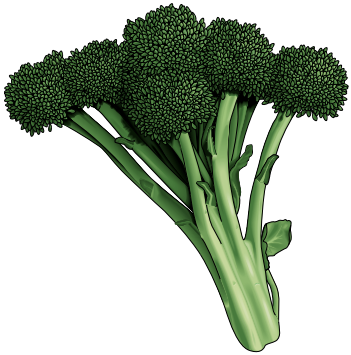
On consomme les tiges, les feuilles et les fleurs. De saveur légèrement amère, il s'apprête comme le brocoli.

artichaut M
artichoke

Apprécié surtout pour son cœur charnu et tendre, il est souvent servi avec une vinaigrette. On consomme également les feuilles qui entourent le cœur.

chou M-fleur F
cauliflower

La tête, blanche ou pourpre, est formée de bourgeons consommés avant l'éclosion, crus ou cuits.



brocoli M
broccoli

Originaire d'Italie, il est souvent vert, mais parfois blanc ou pourpre. On consomme surtout les bourgeons floraux, mais aussi la tige et quelques feuilles.

légumes M fruits M
fruit vegetables

Fruits de plantes potagères consommés comme légumes.

piment M
hot pepper
La saveur piquante ou brûlante peut être atténuée en le coupant et en supprimant les graines.

gombo M
okra
Légume qui renferme une substance utile pour épaissir les soupes et ragoûts, il fait partie de nombreux plats à la créole.

tomatille F
tomatillo
Baie cueillie verte, qui entre dans la préparation de sauces et qui est l'un des ingrédients de base de la cuisine mexicaine.

olive F
olive
Non comestible crue, l'olive subit un traitement afin d'en diminuer l'amertume pour être ensuite mise en saumure et parfois dans l'huile.

poivron M **vert**
green sweet pepper
Piment doux cueilli avant pleine maturité. Il est typique des préparations à la mexicaine ou à la portugaise.

poivron M **rouge**
red sweet pepper
Piment doux cueilli à maturité. Il est très sucré et contient plus de vitamine C que le poivron vert.

poivron M **jaune**
yellow sweet pepper
Piment doux cueilli à maturité. Il a un goût sucré et est très parfumé; on l'utilise souvent en salade.

avocat M
avocado
Fruit de l'avocatier à la pulpe verdâtre onctueuse, il se consomme cru, en salade ou en purée.

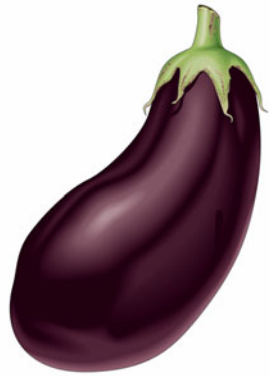
tomate F **en grappe** F
currant tomato
Tomate de grande qualité gustative caractérisée par un goût sucré et une longue durée de conservation.

tomate F
tomato
Fruit originaire de l'Amérique centrale, indispensable aux cuisines italienne, provençale, grecque et espagnole.

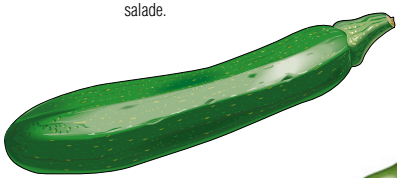
concombre M
cucumber
Apparenté aux courges et aux melons, il se consomme généralement cru et comporte des graines.

cornichon M
gherkin
Cueilli encore jeune, il est souvent confit dans du vinaigre et consommé comme condiment, ou encore cru, en salade.

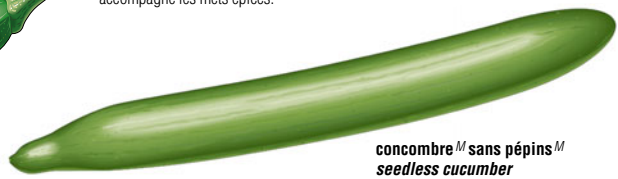
melon M **d'hiver** M **chinois**
wax gourd
La chair ferme et savoureuse s'incorpore souvent aux potages ou accompagne les mets épicés.



aubergine F
eggplant
Légume à la chair jaunâtre et spongieuse que l'on fait parfois dégorger afin d'en diminuer l'amertume.



courgette F
zucchini
Petite courge à chair blanchâtre cueillie avant maturité, elle est un ingrédient indispensable de la ratatouille.



concombre M **sans pépins** M
seedless cucumber
Variété européenne cultivée exclusivement en serre, sans pollinisation.

courge F
summer squash
On la consomme crue ou cuite, en retirant les graines si elle est à maturité. Les fleurs sont aussi comestibles.

margose F
bitter melon
Légume trop amère pour être consommé cru. Les cuisines asiatiques l'incorporent dans les potages ou le cuisent à la vapeur.

pâtisson M
pattypan squash
La peau devient blanche et dure lorsqu'elle est très mûre. La saveur de la chair ferme rappelle celle de l'artichaut.

courge F **à cou** M **tors**
crookneck squash
La peau, tendre et comestible, est couverte de petites bosses. On la consomme crue ou cuite, de préférence jeune.

courge F **à cou** M **droit**
straightneck squash
Elle est le résultat d'une amélioration génétique de la courge à cou tors, dont elle ne possède pas le mince cou crochu. On la consomme crue ou cuite.

courge F **spaghetti** M
spaghetti squash
Elle tire son nom du fait que sa chair cuite ressemble à du spaghetti, qu'elle peut d'ailleurs remplacer dans la plupart des recettes.

courgeron M
acorn squash
S'il est cueilli à maturité, sa peau est lisse et dure, teintée d'orangé. La chair, fine et peu fibreuse, a un goût de poivre et de noisette.

citrouille F
pumpkin
On la reconnaît à son pédoncule dur et fibreux. On apprécie la chair, surtout en Amérique du Nord, dans les soupes et desserts. Les graines séchées sont aussi comestibles.

potiron M
autumn squash
La peau est jaune, verte ou orangée. On le distingue de la citrouille par son pédoncule tendre et renflé à son point d'attache.

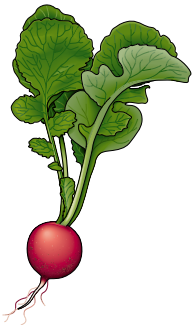
chayote F
chayote
Cette courge cultivée principalement dans les pays tropicaux est utilisée dans la cuisine créole. Le noyau central est comestible après cuisson.

légumes M racines F
root vegetables

Racines charnues de plantes potagères consommées comme légumes.

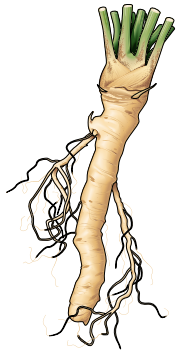
radis M noir
black radish

Apprécié en Europe de l'Est, il est moins juteux que le radis rouge. Il est cuit ou mis à dégorger pour atténuer sa saveur piquante.



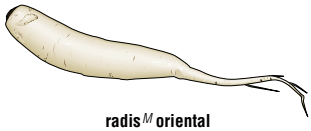
radis M
radish

Légume juteux et croquant, qui se consomme cru, en hors-d'œuvre ou en salade. Il est aussi apprécié cuit ou mariné, surtout en Asie.



raifort M
horseradish

On l'utilise souvent comme condiment, surtout dans les sauces. La forte saveur peut être adoucie avec de la crème ou de la mayonnaise.



radis M oriental
daikon

La chair de saveur plutôt douce, les feuilles et les graines germées sont apprêtées de diverses façons. Au Japon, il accompagne le sashimi.

carotte F
carrot

On la consomme de multiples façons, nature, en salade, en jus, dans les desserts ou comme légume d'accompagnement.

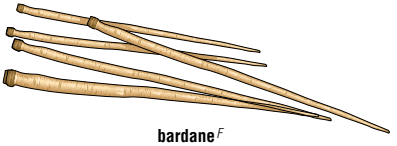
salsifis M
salsify

Légume de saveur douce et sucrée. Les jeunes feuilles sont également comestibles.

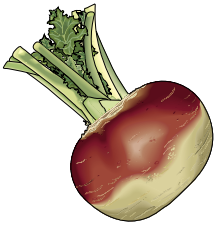
panais M
parsnip

La chair jaunâtre de ce légume encore méconnu a une saveur rappelant la noisette et une texture semblable à celle du navet. On le consomme cru ou cuit.

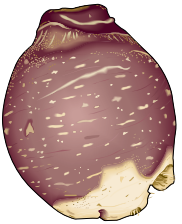
scorsonère F
black salsify
La chair de couleur crème est moins fibreuse et plus savoureuse que celle du salsifis. On l'incorpore notamment aux soupes et ragoûts.



bardane F
burdock
Racine d'une plante déterrée avant l'apparition de la tige florale; on l'utilise comme légume ou assaisonnement.



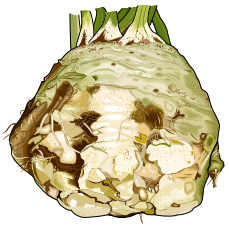
navet M
turnip
Souvent confondu avec le rutabaga, ce légume à chair blanche est consommé cru ou cuit et apprêté comme la carotte.



rutabaga M
rutabaga
Il est plus gros et de saveur plus prononcée que le navet. Il s'en distingue aussi par sa chair généralement jaune et par la partie saillante de son sommet.

betterave F
beet
La chair généralement rouge contient un jus qui tache facilement. On la mange crue, au vinaigre ou cuite, notamment dans le bortsch, potage d'Europe orientale.

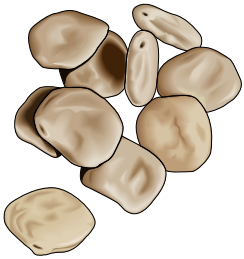
malanga M
malanga
Aliment de base dans les Antilles, où on l'utilise notamment râpé pour préparer des beignets frits appelés acras. Sa saveur prononcée rappelle la noisette.



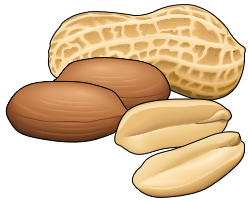
céleri M**-rave** F
celeriac
Variété de céleri à la saveur légèrement piquante. Cru, assaisonné de mayonnaise moutardée, il donne le classique céleri en rémoulade.

légumineuses[F] | *legumes*

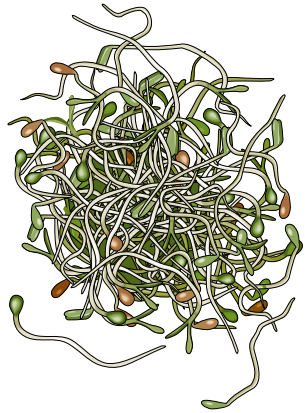
Fruits en forme de gousse dont on consomme surtout les graines fraîches, séchées ou germées. Séchées, elles nécessitent souvent un trempage préalable à la cuisson.



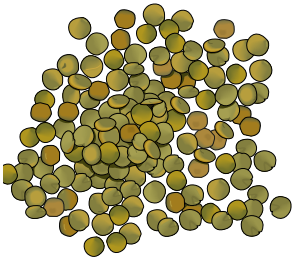
lupin[M]
lupine
Graine riche en protéines servie nature ou arrosée de jus de citron, mais après préparation.



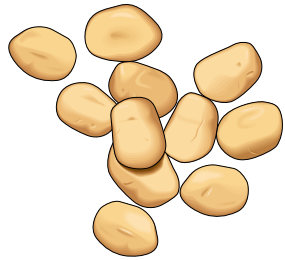
arachide[F]
peanut
Amuse-gueule très populaire, dont on tire aussi un beurre, une huile végétale et, dans certains pays, une sauce piquante accompagnant divers plats.



luzerne[F]
alfalfa
Les graines germées sont souvent ajoutées crues aux salades et sandwichs, ou à divers plats cuisinés.



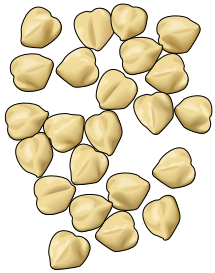
lentilles[F]
lentils
Elles servent de base à des soupes nourrissantes. On en fait aussi une purée permettant de préparer des croquettes. En Inde, elles sont souvent associées au riz.



fèves[F]
broad beans
Farineuses, de saveur prononcée, elles sont classiquement apprêtées en purée, mais aussi consommées entières, ajoutées aux soupes et plats mijotés.

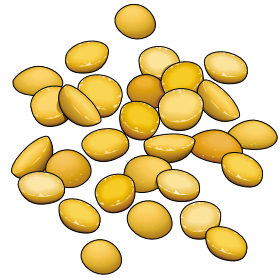
pois^{M}
peas

Les graines, de forme arrondie, sont appelées « petits pois » lorsqu'elles sont fraîches et « pois secs » lorsqu'elles sont séchées.



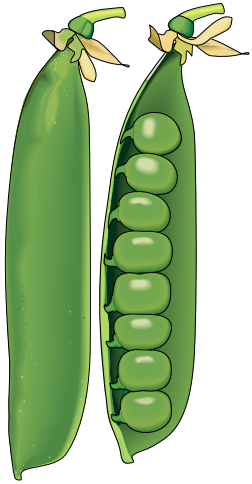
pois^{M} **chiches**
chick peas

À la base de l'hoummos et des falafels, et un des éléments du couscous; ils font aussi partie de plusieurs plats du sud de la France, dont l'estouffade.



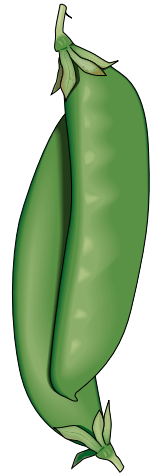
pois^{M} **cassés**
split peas

Graines de pois séchées et fendues en deux, ils sont habituellement réduits en purée. On les utilise dans les soupes et potages.



petits pois^{M}
green peas

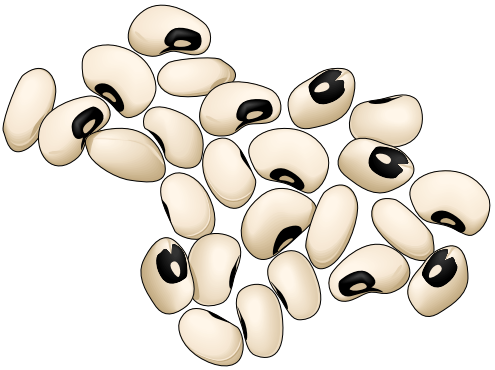
Délicieux frais, ils sont également disponibles surgelés ou en conserve. Ils font partie de la macédoine et des préparations dites à la jardinière.



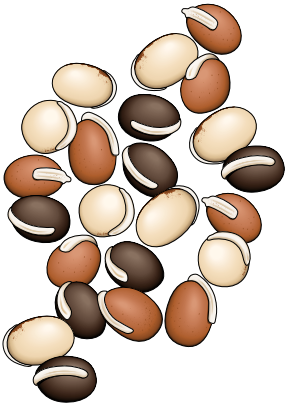
pois^{M} **mange-tout**^{M}
snow peas

On les consomme frais avec les gousses sucrées et croquantes, d'où leur nom. Ils sont particulièrement appréciés dans les préparations à la chinoise.

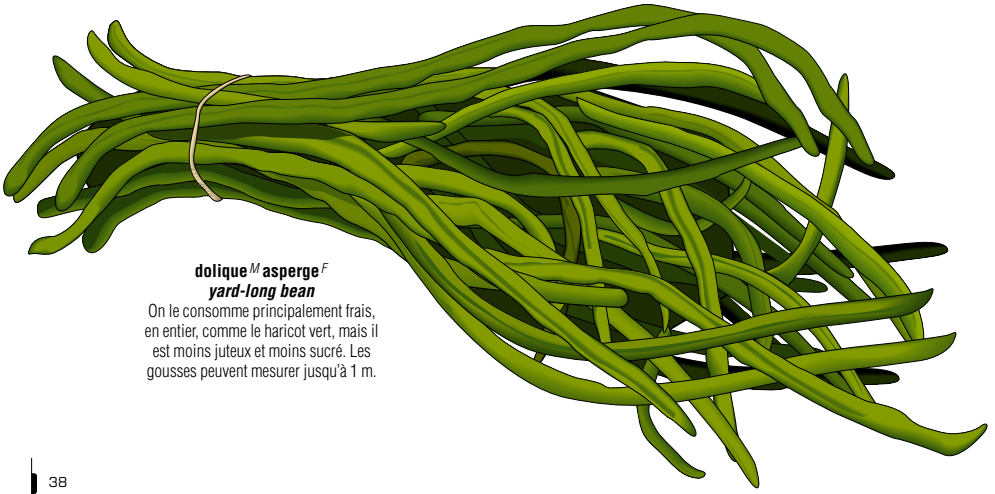
doliques M
dolichos beans
Fruits d'une plante voisine du haricot. Les graines sont de forme ovoïde, plus ou moins allongées.



dolique M **à œil** M **noir**
black-eyed pea
La graine présente une tache foncée lui donnant l'aspect d'un œil. Savoureux, il est notamment typique de la cuisine du sud des États-Unis.



dolique M **d'Égypte** F
lablab bean
On le reconnaît à sa partie proéminente, de couleur blanche. Il peut notamment être mis à germer ou moulu en une farine.



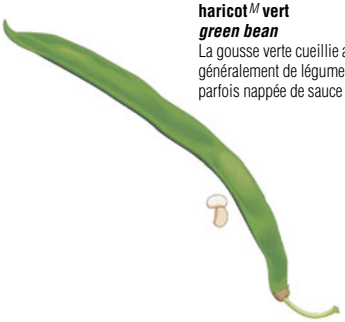
dolique M **asperge** F
yard-long bean
On le consomme principalement frais, en entier, comme le haricot vert, mais il est moins juteux et moins sucré. Les gousses peuvent mesurer jusqu'à 1 m.

haricots M
beans

Fruits de plantes originaires d'Amérique centrale et du Sud, dont les graines sont ovales ou réniformes. Avant maturité, les gousses sont souvent comestibles.

haricot M vert
green bean

La gousse verte cueillie avant maturité sert généralement de légume d'accompagnement, parfois nappée de sauce ou de beurre.

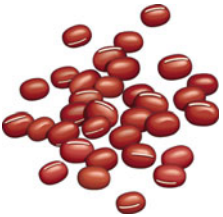


haricot M jaune
wax bean

Il est un peu plus juteux que le haricot vert. On le consomme parfois cru, mais le plus souvent cuit comme légume d'accompagnement.

haricot M romain
roman bean

Très estimé en Italie, il ressemble au haricot pinto, bien qu'il soit souvent plus gros et plus foncé. Il absorbe la saveur des aliments avec lesquels il cuit.



haricot M adzuki
adzuki bean

De saveur délicate, il est souvent servi avec le riz. Les Asiatiques en font également une pâte qui peut remplacer le concentré de tomate.

haricots M d'Espagne F
scarlet runner bean

On utilise les graines fraîches ou séchées, qu'on prépare comme le haricot rouge. Il se marie particulièrement bien avec les oignons, les tomates et le thon.

haricot M mungo
mung bean

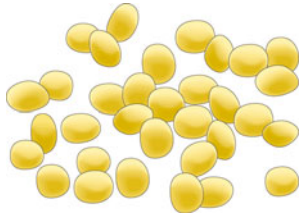
En Asie, il est souvent transformé en purée ou en farine, alors qu'en Occident, on le consomme surtout germé, notamment dans le chop suey.

haricot M de Lima
Lima bean

De saveur douce et de texture farineuse, il est habituellement de couleur verte ou crème. Réduit en purée, il peut remplacer la pomme de terre.

haricot M pinto
pinto bean

À la cuisson, ses taches disparaissent et il prend une coloration rosée. De texture crémeuse, il est particulièrement apprécié en purée.



graine F de soja M ; *graine F de soya M*
soybeans
On en extrait un lait, utilisé notamment pour faire le tofu, ainsi qu'une huile végétale. C'est l'ingrédient de base de la sauce soja.

flageolet M
flageolet
Mince, aplati et moins farineux que la plupart des autres légumineuses, il est très estimé en France, où il accompagne traditionnellement le gigot d'agneau.

germes M de soja M ; *germes M de soya M*
soybean sprouts
Ils sont prêts à manger après une germination de quelques jours, crus ou légèrement cuits. Ils sont caractéristiques de la cuisine chinoise.

haricot M rouge
red kidney bean
L'un des plus connus, il entre dans la composition du chili con carne, d'origine mexicaine. Comme il garde bien sa forme, on le met souvent en conserve.

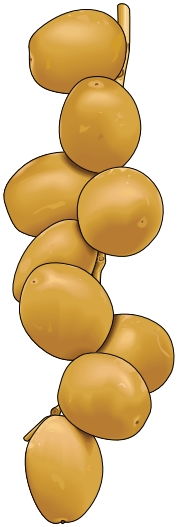
haricot M mungo à grain M noir
black gram
Très apprécié en Asie, où il est à la base d'une sauce noire bien connue. En Inde, on l'utilise avec du riz pour préparer une galette et une purée épicée.

haricot M noir
black bean
Il est surtout disponible en Amérique centrale et du Nord. La cuisine mexicaine lui fait une place de choix.

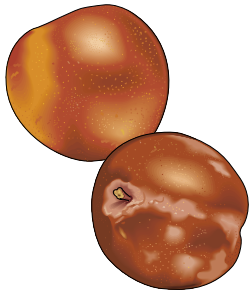
fruits^{M} | *fruits*

Végétaux généralement sucrés, consommés surtout au petit déjeuner, en collation ou au dessert, et très utilisés en pâtisserie et en confiserie.

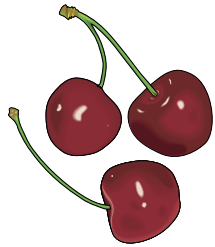
fruits^{M} à noyau^{M}
stone fruits
Fruits dont la chair plus ou moins juteuse entoure un noyau dur, généralement non comestible.



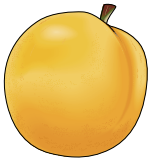
datte^{F}
date
Très riche en sucre, elle est souvent vendue déshydratée et, en Amérique du Nord, surtout associée à des mets sucrés (carrés, muffins, gâteaux).



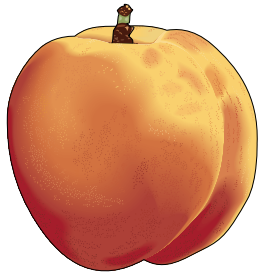
prune^{F}
plum
De taille et de couleur variables, elle est excellente crue ou cuite; on en fait notamment une sauce aigre-douce. La prune déshydratée est appelée pruneau.



cerise^{F}
cherry
Essentielle dans le gâteau forêt-noire et, confite, dans le gâteau aux fruits. Colorée et aromatisée artificiellement, elle décore plusieurs cocktails.



abricot^{M}
apricot
La chair orangée peut être farineuse si le fruit est cueilli avant maturité. Il est souvent consommé séché ou confit. L'amande du noyau contient une substance toxique.

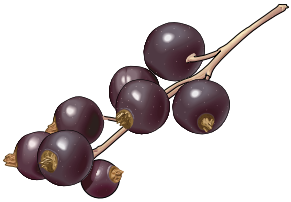


pêche^{F}
peach
Sa peau duveteuse recouvre une chair juteuse et parfumée. Elle est notamment appréciée nature, en jus ou dans divers desserts, dont la classique pêche Melba.

nectarine^{F}
nectarine
On la distingue de la pêche par sa peau lisse plus colorée et par sa chair plus savoureuse. Comme la pêche, on l'utilise nature ou dans certains desserts.

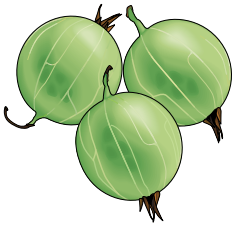
baies F
berries

Petits fruits charnus qui contiennent une ou plusieurs graines généralement comestibles. Lorsqu'ils sont groupés en grappe, chaque fruit est appelé « grain ».



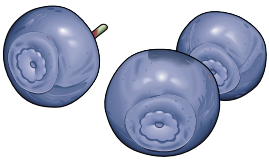
cassis M
black currant
Groseille noire surtout utilisée pour fabriquer des coulis, des gelées, des vins et des liqueurs, dont la crème de cassis, avec laquelle on prépare le kir.

groseille F à grappes F ; *gadelle F*
currant
Petite baie rouge ou blanche qu'on consomme le plus souvent cuite à cause de sa saveur aigre. Son jus peut remplacer le vinaigre dans la vinaigrette.

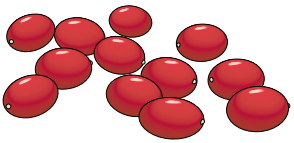


groseille F à maquereau M
gooseberry
Plus grosse que la groseille à grappes, elle est particulièrement appréciée en Europe. Les Anglais en font une sauce aigre-douce qui accompagne le maquereau.

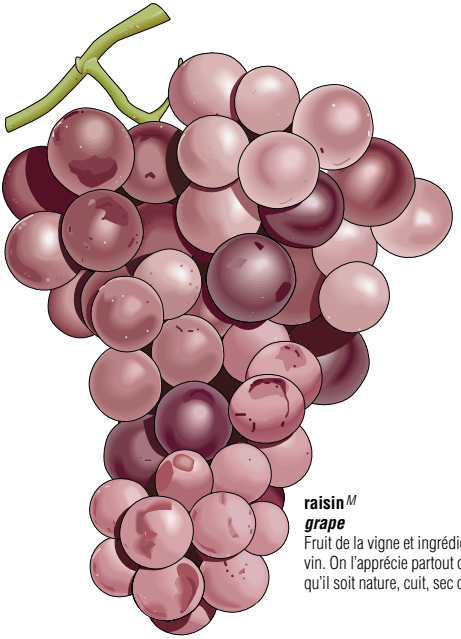
myrtille F d'Amérique F
blueberry
Fruit originaire d'Amérique du Nord et peu répandu ailleurs. On le mange surtout nature ou incorporé à des desserts. Le bleuet nain est le plus sucré.



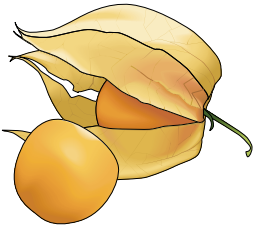
myrtille F
bilberry
Originaire d'Europe et d'Asie, elle ressemble au bleuet mais provient d'une espèce différente. Son utilisation est identique à celle du bleuet.



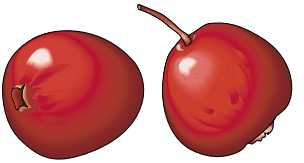
airelle F
red whortleberry
Proche de la canneberge, cette petite baie acide et légèrement amère est rarement consommée crue; elle sert plutôt à préparer sauces, confitures et desserts.



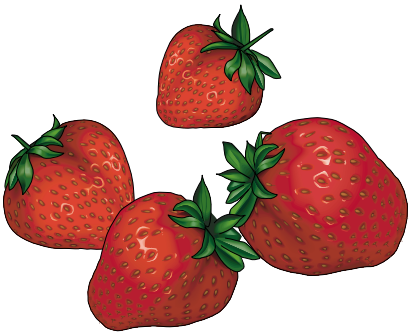
raisin *M*
grape
Fruit de la vigne et ingrédient de base du vin. On l'apprécie partout dans le monde, qu'il soit nature, cuit, sec ou en jus.



alkékenge *M*
alkekengi
Recouvert d'une fine membrane non comestible, il est peu sucré et légèrement acide. Riche en pectine, on le cuisine souvent en confiture ou en gelée.

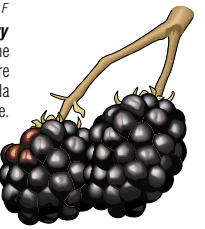


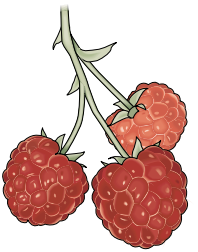
canneberge *F* **; *atoca*** *M*
cranberry
Petit fruit acide dont on fait surtout des desserts, des sauces et du jus. En Amérique du Nord, elle accompagne traditionnellement la dinde.



fraise *F*
strawberry
La fraise cultivée descend de la fraise des bois, plus petite et plus parfumée. Savoureuse, elle s'utilise crue ou cuite, la plupart du temps dans les desserts.

mûre *F*
blackberry
Fruit d'une ronce de la famille du framboisier, à ne pas confondre avec le fruit du mûrier, un arbre haut de plusieurs mètres. On l'utilise comme la framboise.

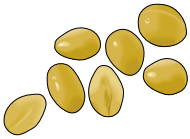




framboise *F*
raspberry
Généralement rouge, elle est parfois d'une autre couleur. Un peu acide et très parfumée, elle fait un excellent coulis, intégré notamment à des desserts.

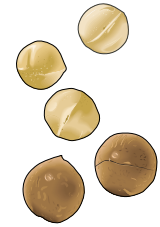
fruits M secs
dry fruits

Souvent appelés « noix », ces fruits possèdent généralement une enveloppe dure et sèche, la coque, qui renferme une amande comestible.

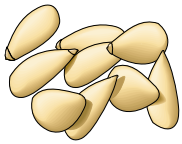


noix F de ginkgo M
ginkgo nut
Très utilisée dans la cuisine japonaise, cette noix peu connue en Occident est généralement consommée telle quelle ou cuite à l'orientale.

pistache F
pistachio nut
Son amande verdâtre, recouverte d'une pellicule brune, est très utilisée dans les cuisines méditerranéenne et orientale ainsi qu'en pâtisserie et en confiserie.



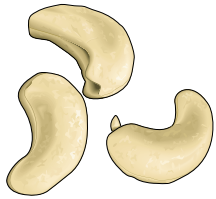
noix F de macadamia M
macadamia nut
Appréciée en confiserie, elle est souvent vendue enrobée de chocolat ou de miel. Elle s'intègre également bien à divers légumes, caris, salades et desserts.



pignon M
pine nut
Graine comestible contenue dans les cônes de certaines espèces de pins. Il est souvent utilisé en cuisine et en pâtisserie.

noix F de cola M
cola nut
Elle sert à préparer des boissons, dont le Coca-Cola™; elle contient des stimulants, dont l'action est moindre que le café.

noix F de pacane F
pecan nut
D'origine nord-américaine, elle entre dans la préparation de certains mets salés et de plusieurs desserts, dont la traditionnelle tarte aux pacanes.

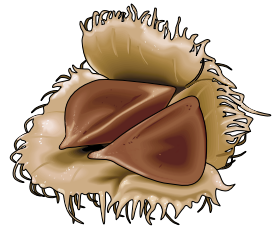


noix F de cajou M
cashew
Fruit de l'anacardier, elle est toujours vendue écalée. Sa coque est entourée d'une enveloppe comestible, charnue et juteuse, la « pomme d'acajou ».

amande F
almond
On en fait notamment une garniture pour le poulet et le poisson, une pâte, des friandises (nougat, praline) et une essence qui parfume l'amaretto et divers aliments.

noisette F
hazelnut
On la transforme notamment en pâte, en beurre ou en une poudre qui s'incorpore aux gâteaux et biscuits. En confiserie, elle est souvent associée au chocolat.

noix F
walnut
Une enveloppe verte, le brou, recouvre la coque. La noix sert d'amuse-gueule ou est ajoutée à divers desserts, salades, sauces ou plats principaux.



faîne F
beechnut
Fruit du hêtre commun, dont la saveur rappelle la noisette. On en tire notamment une huile alimentaire.

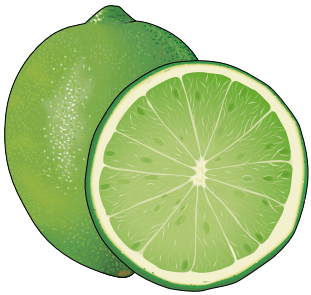
noix F **de coco** M
coconut
La chair blanchâtre, ou coprah, entoure une cavité qui renferme une eau rafraîchissante à ne pas confondre avec le lait de coco, obtenu en broyant la chair.

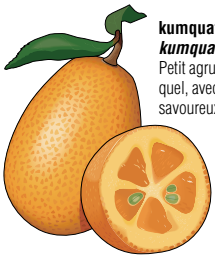
marron M
chestnut
En cuisine, désigne le fruit du châtaignier. Il est associé au gibier et à la volaille dans la tradition européenne. En purée, c'est l'ingrédient de base d'un dessert appelé mont-blanc.

noix F **du Brésil** M
Brazil nut
Elle est souvent servie en amuse-gueule. On l'utilise aussi en confiserie, surtout enrobée de chocolat.

agrumes M
citrus fruits
Fruits plutôt acides, riches en vitamine C, composés de plusieurs quartiers et recouverts d'une écorce dont la couche extérieure est appelée zeste.

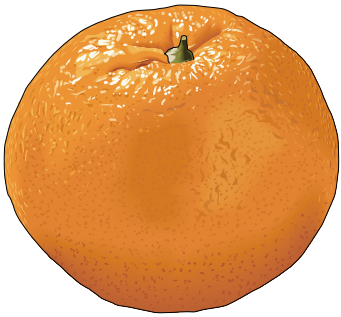
lime F
lime
Très parfumée, elle s'utilise comme le citron. Elle est un ingrédient essentiel du ceviche, un plat de poisson cru mariné.

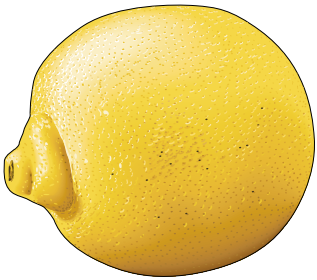




kumquat M
kumquat
Petit agrume de 2 à 5 cm de long qu'on peut manger tel quel, avec son écorce tendre et sucrée. Il devient plus savoureux après avoir été légèrement pétri.

mandarine F
mandarin
Semblable à une petite orange un peu aplatie, elle est moins acide que la plupart des agrumes et se consomme souvent telle quelle. Son écorce se pèle aisément.

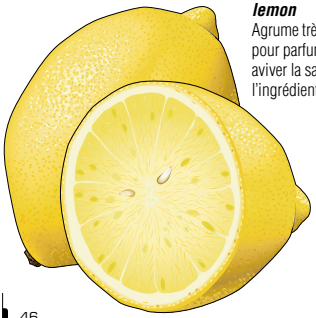


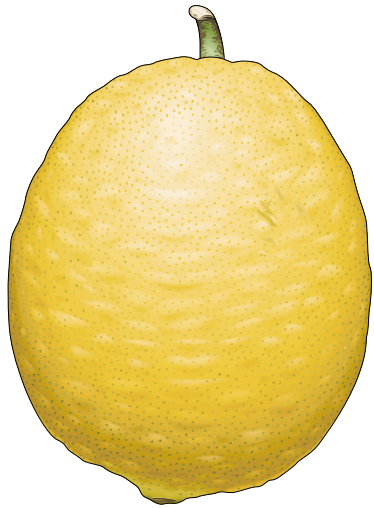


bergamote F
bergamot
La chair verdâtre n'est pas comestible; on utilise plutôt son zeste et l'huile essentielle tirée de son écorce, qui aromatise notamment le thé Earl Grey.

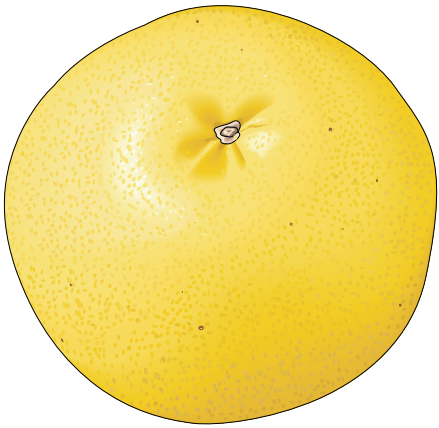
orange F
orange
Très commercialisée, elle est souvent consommée nature ou en jus, et se marie bien avec le canard. On en tire de l'essence alimentaire et une huile essentielle.

citron M
lemon
Agrume très acide qu'on utilise notamment pour parfumer diverses préparations et aviver la saveur des aliments. C'est aussi l'ingrédient de base de la limonade.

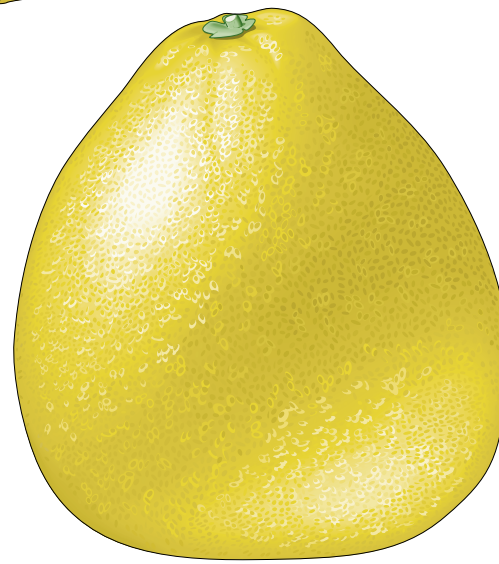




cédrat *M*
citron
Agrume très cultivé en Méditerranée (Corse et Israël, surtout). Ce fruit à la chair peu juteuse est surtout disponible confit et rarement vendu frais.



pomelo *M*
grapefruit
Agrume connu en Occident sous le nom de pamplemousse. Le pomelo rose est plus sucré et moins amer que le pomelo blanc, dont la chair est jaune.



pamplemousse *M*
pomelo
Agrume très estimé dans plusieurs pays asiatiques, mais dont la commercialisation est récente en Occident. Moins juteux que le pomelo, il est surtout cuisiné ou confit.

melons M
melons

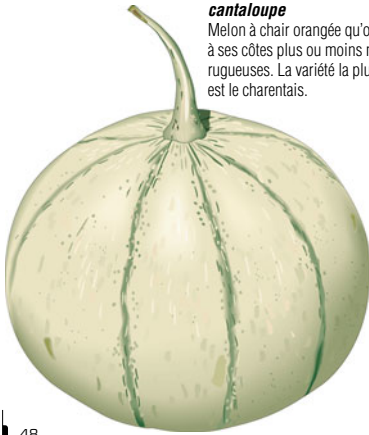
Fruits de la même famille que le concombre et la courge. Tendres, rafraîchissants, juteux et sucrés, ils sont surtout consommés nature.

melon M Casaba
casaba melon
La chair blanchâtre et crémeuse, souvent moins parfumée que celle des autres melons, peut être rehaussée par du jus de citron ou de lime.

melon M miel M
honeydew melon
Il doit son nom à sa chair très sucrée, de couleur verte. L'écorce, lisse et ferme, devient jaune crème en mûrissant.

melon M brodé
muskmelon
L'écorce est recouverte de lignes sinueuses rappelant le relief d'une broderie, d'où son nom. La chair rosée ou orangée est très savoureuse.

cantaloup M
cantaloupe
Melon à chair orangée qu'on reconnaît à ses côtes plus ou moins marquées et rugueuses. La variété la plus cultivée est le charentais.



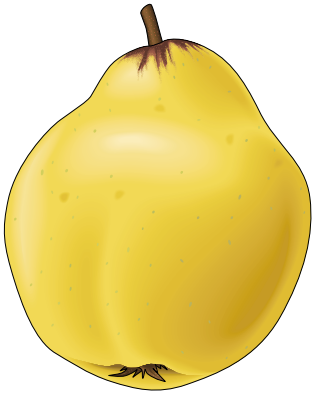
melon M d'Espagne F
canary melon
La chair sucrée est blanchâtre, teintée de rose près de la cavité centrale. Lorsqu'il est mûr, il devient très parfumé.

melon M d'Ogen
Ogen melon
Petit melon rond dont l'écorce est dure, lisse et côtelée. La chair très juteuse est rose foncé ou vert pâle.

pastèque F
watermelon
Appelée aussi « melon d'eau » en raison de sa teneur en eau très élevée. Désaltérante, elle se consomme le plus souvent nature, en tranches.

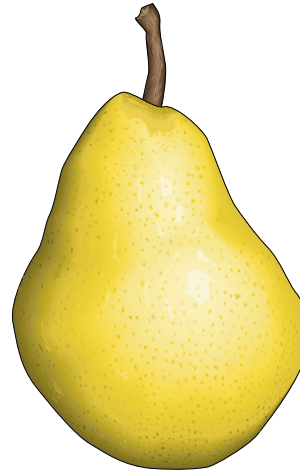
fruits M à pépins M
pome fruits

Fruits dont la chair recouvre une partie centrale non comestible, le cœur, qui renferme un certain nombre de graines appelées pépins.



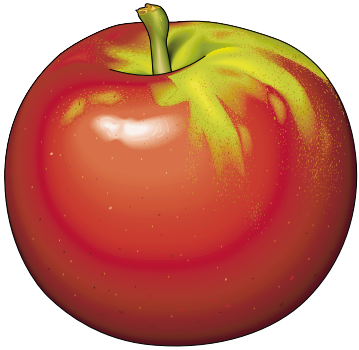
coing M
quince

Fruit du cognassier, un arbre des climats chauds. Il est non comestible cru. On en fait traditionnellement des confitures et des gelées.



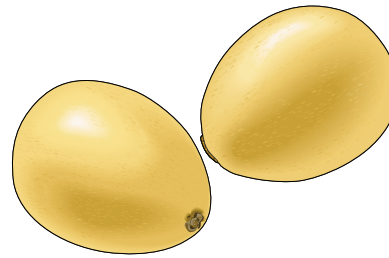
poire F
pear

Elle est d'utilisation presque aussi variée que la pomme. On en fait notamment une eau-de-vie. On la cueille avant maturité pour éviter que sa chair ne soit granuleuse.



pomme F
apple

On en connaît 7 500 variétés. On la mange nature ou on la transforme en jus, en cidre, en gelée, en compote ou en desserts (tarte, strudel).



nèfle F du Japon M
Japanese plum

La peau mince, parfois couverte d'un léger duvet, enveloppe une chair juteuse, un peu aigre, dont le goût rappelle la cerise ou la prune.

fruits M tropicaux
tropical fruits

Fruits variés, généralement d'origine exotique, plus ou moins commercialisés dans les pays occidentaux.

kiwi M
kiwi
La chair verte, juteuse et acidulée est riche en vitamine C. On ne consomme généralement pas la peau duveteuse, bien qu'elle soit comestible.

tamarillo M
tamarillo
La peau non comestible abrite une chair ferme et acidulée. On le mange cru s'il est très mûr, sinon on le cuit souvent comme légume.

longane M
longan
Fruit à noyau, voisin du litchi, dont la chair translucide de couleur blanchâtre est juteuse et sucrée. On le consomme souvent nature, pelé et dénoyauté.

melon M **à cornes** F
horned melon
La chair verte contient des graines tendres et comestibles semblables à celles du concombre. On le transforme souvent en jus après l'avoir pelé.

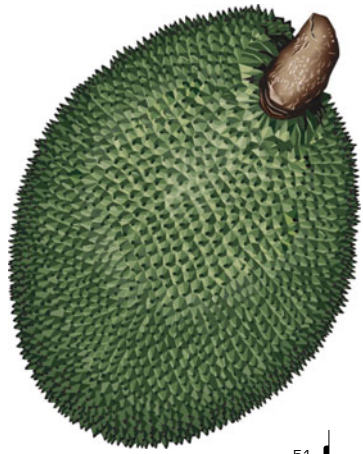
mangoustan M
mangosteen
La peau non comestible, qui durcit en vieillissant, abrite une chair blanche, juteuse et sucrée, divisée en quartiers. On le consomme tel quel, comme une orange.

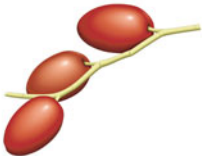
ananas M
pineapple
On consomme la chair seulement, nature, cuite ou réduite en jus. En Amérique du Nord, on l'associe classiquement au jambon.

banane F
banana
On la consomme telle quelle, sautée, frite ou flambée au rhum. Elle sert de garniture aux coupes glacées; on l'incorpore également aux muffins et gâteaux.

banane F **plantain** M
plantain
Elle n'est pas comestible crue. On l'utilise surtout comme légume, cuite à l'eau, au gril ou frite. C'est un ingrédient de base des cuisines africaine et antillaise.

jaque M
jackfruit
De taille imposante, il contient des graines comestibles qu'on fait bouillir ou rôtir. La chair farineuse s'utilise comme fruit et comme légume, crue ou cuite.





jujube M
jujube
Fruit à noyau peu juteux qu'on consomme frais ou séché, nature ou cuit, à la manière de la datte.

jaboticaba M
jaboticaba
Fruit peu connu hors du Brésil. On le mange tel quel comme le raisin ou on en fait gelées, confitures, jus et vins. La chair translucide est blanchâtre ou rosâtre.

litchi M
litchi
La chair translucide, juteuse et croquante, est plus parfumée que celle du longane. On l'associe en Chine à la viande et au poisson.

sapotille F
sapodilla
La saveur de la chair juteuse, parfumée et légèrement granuleuse, rappelle le miel et l'abricot. On la consomme crue ou cuite.

goyave F
guava
Très apprécié en Amérique du Sud, ce fruit à la chair parfumée et légèrement acidulée se consomme cru ou cuit, avec ou sans la peau et les graines.

kaki M
Japanese persimmon
Fruit national du Japon. On le consomme souvent nature à la cuiller ou, dans le cas de la variété fuyu, en le croquant comme une pomme.

ramboutan M
rambutan
La coque, recouverte de pointes tendres, se fend facilement, dévoilant une chair semblable à celle du litchi mais moins parfumée. On l'utilise comme le litchi.

figue F
fig
Il en existe plusieurs variétés, dont la noire, la verte et la violette. On la consomme souvent nature, mais également cuite, fraîche ou séchée.

fruit M **de la Passion** F
passion fruit
La peau non comestible, plissée lorsqu'il est mûr, entoure une pulpe gélatineuse très aromatique. Délicieux nature, il parfume aussi punchs et cocktails.

grenade F
pomegranate
On consomme les petites baies très juteuses contenues dans les membranes du fruit. On en fait un sirop, la grenadine, utilisé pour préparer boissons et desserts.

figue F **de Barbarie**
prickly pear
Fruit d'une variété de cactus. On la débarrasse des épines et de la peau avant d'en consommer la chair, nature ou arrosée de jus de citron ou de lime.

carambole F
carambola
La fine peau comestible abrite une chair croquante et acidulée. Ce fruit se consomme cru ou cuit, comme fruit et comme légume.

pomme F **poire** F
Asian pear
Fruit préféré des Asiatiques, qu'on consomme surtout nature. La chair est douce et juteuse comme celle de la poire, et croquante comme celle de la pomme.

mangue F
mango
Fruit à noyau aplati se consommant de préférence sans la peau, irritante pour la bouche. On l'utilise le plus souvent mûre, mais parfois verte, comme légume.

feijoa M
feijoa
La chair est sucrée et parfumée, d'une texture légèrement granuleuse. Une fois pelé, il se consomme cru ou cuit, nature ou incorporé à divers desserts.

chérimole F
cherimoya
La peau n'est pas comestible, tout comme les graines que contient la chair légèrement granuleuse. On la consomme souvent à la cuiller, arrosée de jus d'orange.

papaye F
papaya
La chair juteuse, généralement orangée, contient des graines comestibles de saveur piquante et est consommée comme le melon. Verte, elle se consomme comme les courges d'hiver.

pepino M
pepino
La chair orangée ou jaunâtre est légèrement farineuse. Avant maturité, il est souvent cuit et apprêté comme une courge; à maturité, on le sert comme le melon.

durian M
durian
Fruit volumineux qui dégage à maturité une odeur désagréable. La chair douce et crémeuse se consomme souvent nature, et les graines s'utilisent comme les noix.

épices[F] | *spices*

Substance végétale, souvent d'origine exotique, utilisée surtout pour sa saveur et son piquant et avec laquelle on relève le goût d'une préparation.

baie[F] de genièvre[M]
juniper berry
Fruit du genévrier, au parfum résineux et à la saveur légèrement amère. Élément essentiel du gin, elle parfume aussi marinades, choucroute, viandes et pâtés.

clou[M] de girofle[M]
clove
Bouton floral séché du giroflier qui, entier, est souvent associé au jambon ou aux oignons des plats mijotés. Moulu, il aromatise notamment le pain d'épices.

piment[M] de la Jamaïque[F]
allspice
Aussi nommé « toute-épice », il aromatise les mets salés ou sucrés, et certaines liqueurs.

moutarde[F] blanche
white mustard
Les graines, plus grosses et de saveur moins piquante que celles de la moutarde noire, servent notamment à préparer la moutarde américaine.

moutarde[F] noire
black mustard
Les graines, de saveur riche et piquante, contiennent une forte proportion d'huile essentielle. On les utilise entières, moulues ou en condiment.

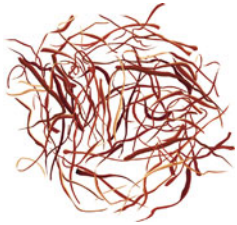
poivre[M] noir
black pepper
Le plus piquant et le plus aromatique des poivres, il provient de petites baies cueillies à moitié mûres, puis mises à sécher.

poivre[M] blanc
white pepper
Petites baies cueillies très mûres et ensuite séchées, débarrassées de leur écorce. Il est plus doux que le poivre noir.

poivre[M] rose
pink pepper
Baie déshydratée, de saveur délicate, parfumée et légèrement piquante. Bien qu'elle ne provienne pas du poivrier, elle s'utilise comme le poivre.

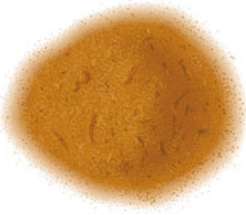
poivre[M] vert
green pepper
Petites baies cueillies encore vertes, généralement mises à sécher ou conservées dans la saumure ou le vinaigre. Il est peu piquant mais très parfumé.

carvi[M]
caraway
Épice de saveur âcre et piquante, dont l'arôme se développe dans les plats mijotés. On l'utilise surtout en Europe de l'Est, en Inde et dans les pays arabes.



safran[M]
saffron
La plus coûteuse des épices, en réalité le stigmate de la fleur de crocus, cueilli à la main et séché. Il est indispensable à la paella et à la bouillabaisse.

cumin[M]
cumin
L'odeur du cumin est forte et sa saveur, chaude et légèrement amère. Il est surtout utilisé dans les cuisines de tradition arabe, indienne et mexicaine.



curry[M]
curry
À la base de la cuisine indienne, ce mélange d'épices est plus ou moins piquant selon la quantité de poivre ou de piment utilisée.

curcuma[M]
turmeric
Semblable au gingembre, il est réduit en poudre après cuisson. Il est notamment ajouté aux currys et chutneys indiens, et il colore la moutarde américaine.

fenugrec[M]
fenugreek
Une fois grillées, les graines ont un arrière-goût aigre-doux. On les utilise dans la cuisine indienne et germées, en salade.

noix[F] **de muscade**[F]
nutmeg
La saveur, qui se marie bien avec les produits laitiers, s'estompe vite une fois la noix moulue. Son enveloppe rouge, le macis, s'utilise aussi comme épice.

cardamome[F]
cardamom
La gousse est verte, brune ou blanche, selon qu'elle a été séchée au soleil, au four ou blanchie. Sa fine saveur poivrée aromatise notamment le curry indien.

cannelle[F]
cinnamon
Écorce séchée du cannelier, vendue en bâtonnet, en poudre ou en huile essentielle. Elle est souvent associée aux friandises, mets sucrés et boissons chaudes.

piment M **oiseau** M
bird's eye chile
Petit piment très fort, parfois appelé « piment enragé ». Pour en atténuer le goût brûlant, on retire les graines et les membranes intérieures.

piment M **Jalapeño**
jalapeño chile
Piment relativement doux d'origine mexicaine, vendu frais, séché ou mariné. Il devient rouge lorsqu'il est mûr.

piments M **broyés**
crushed chiles
Piments séchés et broyés, qui donnent un goût fort et piquant à diverses préparations. Ils sont notamment appréciés dans les plats de pâtes.

piments M **séchés**
dried chiles
Les petits piments séchés sont habituellement plus forts que les gros, dont on peut relever la saveur en les faisant griller à sec avant de les utiliser.

piment M **de Cayenne**
cayenne chile
Poudre de piments rouges séchés utilisée notamment pour préparer la sauce Tabasco®. Une pincée suffit pour aromatiser tout un plat tant la saveur est brûlante.

paprika M
paprika
Très utilisée dans la cuisine hongroise, cette poudre de poivrons et de piments rouges déshydratés, plus ou moins brûlante, parfume et colore de nombreux aliments, dont les œufs et pommes de terre.

ajowan M
ajowan
Très aromatique, son goût rappelle celui du thym. On l'incorpore notamment aux féculents, légumineuses et galettes indiennes.

asa-fœtida F
asafetida
Résine séchée de deux espèces de fenouil géant. L'odeur désagréable disparaît à la cuisson. Elle parfume légumes, poissons et sauces indiennes.

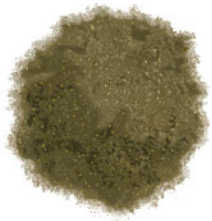
garam masala M
garam masala
Mélange d'épices indien dont il existe une infinité de variantes pouvant rassembler jusqu'à 12 ingrédients. Il assaisonne les pilafs et des plats de viandes.

mélange[M] d'épices[F] cajun
cajun spice seasoning
De saveur piquante, il aromatise les ragoûts et les mets de la cuisine cajun. On le saupoudre aussi sur les viandes et poissons avant de les faire griller ou rôtir.

épices[F] à marinade[F]
marinade spices
Mélange d'épices de composition variable qu'on ajoute aux conserves de fruits et de légumes, aux chutneys et aux vinaigres.

cinq-épices[M] chinois
five spice powder
Mélange de cinq épices moulues utilisé en cuisine chinoise, il comprend l'anis étoilé, le clou de girofle, le fenouil, la cannelle et le poivre.

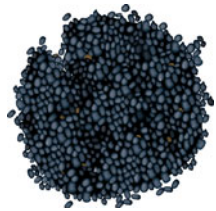
assaisonnement[M] au chili[M]
chili powder
Mélange d'épices à base de piments déshydratés moulus, dont la force varie selon les piments employés. Il parfume et colore notamment riz et pâtes alimentaires.



poivre[M] moulu
ground pepper
L'une des épices les plus utilisées en cuisine, il perd toutefois son arôme plus vite que le poivre en grains, dont il est issu.

ras-el-hanout[M]
ras el hanout
Mélange d'épices maghrébin très parfumé pouvant contenir jusqu'à 50 ingrédients, dont des fleurs séchées. Il accompagne gibier, couscous, riz et tajines.

sumac[M]
sumac
Baies séchées, parfois moulues, dont le goût acidulé rappelle le citron. Il est très apprécié au Moyen-Orient, notamment dans les salades et les plats de poissons.



graines[F] de pavot[M]
poppy seeds
Leur saveur de noisette, qui s'accroît à la cuisson, est appréciée notamment dans les pains, gâteaux et pâtisseries. On en extrait aussi une huile comestible.

gingembre[M]
ginger
Aliment de base de la cuisine asiatique et accompagnement classique du sushi. On l'utilise aussi moulu, notamment dans les pains et biscuits.

condiments[M] | *condiments*

Ingrédients, naturels ou préparés, utilisés en cuisine pour relever le goût d'un mets ou lui servir d'accompagnement.

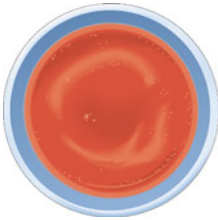
sauce[F] Tabasco®[M]
Tabasco® sauce
Sauce d'origine louisianaise préparée à partir de piments rouges écrasés. Elle est très piquante : quelques gouttes assaisonnent tout un plat.

sauce[F] Worcestershire
Worcestershire sauce
Sauce anglaise dont la composition exacte est gardée secrète par les fabricants. Sa forte saveur relève cocktails, sauces, soupes et plats divers.

pâte[F] de tamarin[M]
tamarind paste
Faite à partir de fruits du tamarinier, cette pâte légèrement acide sert à la fois d'aliment et de condiment dans la cuisine asiatique.

extrait[M] de vanille[F]
vanilla extract
Substance aromatique très utilisée en pâtisserie, souvent composée de produits artificiels moins agréables au goût que la vraie vanille, plus coûteuse.

concentré[M] de tomate[F]
tomato paste
Coulis de tomate dont on a poursuivi l'évaporation jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Il est utilisé pour la préparation de sauces et de ragoûts.



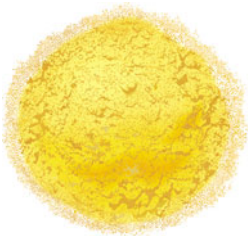
coulis[M] de tomate[F]
tomato coulis
Purée de tomate de consistance plus ou moins épaisse qui, chaude ou froide, sert souvent de sauce.

hoummos[M]
hummus
Condiment libanais à base de pois chiches réduits en purée et d'huile de sésame, le plus souvent servi avec les hors-d'œuvre ou les crudités.

tahini[M]
tahini
Pâte épaisse et crémeuse à saveur de noisette, faite de graines de sésame moulues. Elle condimente les sauces et accompagne brochettes, pain, fruits et légumes.

sauce F hoisin
hoisin sauce
Sauce épaisse et épicée à base de haricots de soja et de piments séchés. Elle accompagne le canard de Pékin, agrémente les braisés et sert de marinade.

sauce F soja M ; *sauce F soya M*
soy sauce
Condiment de base de la cuisine asiatique, cette sauce très salée, préparée à partir de haricots de soja, s'utilise comme assaisonnement, trempette ou marinade.



moutarde F en poudre F
powdered mustard
On peut l'ajouter à un corps gras, l'utiliser comme assaisonnement ou la délayer dans l'eau pour en faire une pâte semblable à la moutarde condiment.

moutarde F à l'ancienne F
wholegrain mustard
Moutarde douce au goût épicé originaire de Meaux, en France. Elle est préparée à partir de graines grossièrement concassées, d'où sa texture granuleuse.

moutarde F de Dijon
Dijon mustard
Moutarde forte originaire de Dijon, en France. Elle accompagne les viandes et entre dans la confection de sauces, mayonnaises et vinaigrettes.

moutarde F allemande
German mustard
Plus ou moins forte et légèrement sucrée, elle accompagne très bien les saucisses et la charcuterie.

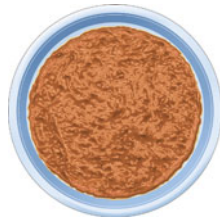
moutarde F anglaise
English mustard
Moutarde très forte, vendue préparée ou en poudre, qui accompagne traditionnellement rosbif et jambon.

moutarde F américaine
American mustard
Très douce, elle accompagne souvent hot-dogs et hamburgers en Amérique du Nord. Sa couleur vive provient du curcuma qu'elle contient.

condiments[M]

sauce[F] aux prunes[F]
plum sauce
Sauce aigre-douce chinoise qui accompagne surtout la nourriture frite ou grillée. Elle se marie bien avec la viande de porc et le canard rôti.

chutney[M] à la mangue[F]
mango chutney
Marmelade épaisse de saveur aigre-douce, préparée à partir de mangues, de sucre et de vinaigre. D'origine indienne, il sert d'accompagnement à plusieurs plats.

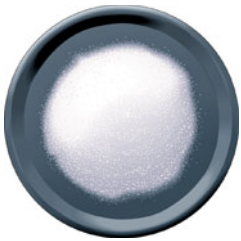


harissa[F]
harissa
Purée à base de piments très appréciée au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, où elle est indispensable au couscous. On l'utilise telle quelle ou délayée dans un bouillon.

sambal oelek[M]
sambal oelek
Sauce indonésienne au goût très piquant, préparée à partir de piments. Elle sert d'assaisonnement, de condiment ou de sauce à hors-d'œuvre.

ketchup[M]
ketchup
Purée de tomates plus ou moins épicée, d'origine anglo-saxonne, dont les recettes sont multiples.

wasabi[M]
wasabi
Condiment très piquant qui agrémente plusieurs plats de viande et de poisson, dont les sushis et sashimis japonais.



sel[M] fin
table salt
Toujours raffiné, c'est le condiment de table habituel. Il est également utilisé dans la plupart des préparations culinaires.

gros sel[M]
coarse salt
On utilise ce sel plus ou moins raffiné dans certaines préparations culinaires ou pour faire dégorger des légumes et conserver des aliments.

sel[M] marin
sea salt
Souvent grisâtre, il est extrait de l'eau de mer par évaporation, contrairement au sel gemme, plutôt blanchâtre, qui provient du sous-sol terrestre.

vinaigre[M] balsamique
balsamic vinegar
Vinaigre réputé, peu acide, fabriqué avec du raisin blanc sucré qui vieillit dans des fûts de bois. On l'utilise en salade ou sur les aliments chauds.

vinaigre[M] de riz[M]
rice vinegar
Très apprécié dans la cuisine asiatique, il provient du vin de riz fermenté. La version japonaise est douce, alors que la chinoise possède un goût plus piquant.

vinaigre[M] de cidre[M]
apple cider vinegar
Vinaigre au goût trop prononcé pour convenir aux salades. On l'utilise surtout pour déglacer ou accompagner poisson, crustacés et coquillages.

vinaigre[M] de malt[M]
malt vinegar
Obtenu à partir de jus d'orge germée, il est beaucoup trop fort pour les vinaigrettes; il sert surtout à préparer les légumes au vinaigre et les chutneys.

vinaigre[M] de vin[M]
wine vinegar
Le vinaigre de vin blanc, excellent avec les poissons et crustacés, est moins parfumé que le rouge, qui peut relever le goût des aliments un peu fades.

fines herbes[F] | *herbs*

Plantes aromatiques, fraîches ou séchées, utilisées seules ou en mélange pour relever le goût d'une préparation. Elles donnent souvent d'excellentes infusions.

aneth[M]
dill
Apprécié pour ses feuilles et ses graines, il parfume notamment vinaigres et cornichons, ainsi que le saumon et le hareng.

anis[M]
anise
Herbe très utilisée en confiserie (réglisse) et en liquoristerie (pastis). On consomme les feuilles ou les graines, qui aromatisent autant les mets salés que sucrés.

laurier[M]
sweet bay
Les feuilles s'utilisent généralement séchées, avec parcimonie. Élément du bouquet garni, il aromatise les plats mijotés.

origan[M]
oregano
Variété sauvage de la marjolaine, de saveur un peu plus prononcée. Essentiel dans la cuisine méditerranéenne, il aromatise notamment les mets à la tomate.

basilic[M]
basil
Herbe par excellence pour relever les tomates et les pâtes alimentaires, c'est aussi l'assaisonnement de base du pistou et du pesto italien.

sauge[F]
sage
De saveur piquante, elle aromatise une multitude de préparations. Souvent associée au porc, au canard et à l'oie, elle accompagne le veau dans la cuisine italienne.

estragon[M]
tarragon
De saveur anisée, un peu amère et poivrée, il assaisonne bien les aliments fades. Souvent associé au poulet, il est indispensable à la sauce béarnaise.

thym[M]
thyme
L'une des composantes du bouquet garni, avec le persil et le laurier, il résiste bien à la cuisson, ce qui en fait une herbe de choix pour les plats mijotés.

menthe[F]
mint
Elle donne une saveur fraîche à de nombreux mets sucrés ou salés, dont l'agneau. Son huile essentielle aromatise aussi friandises, liqueurs et produits divers.

persil M
parsley
Le persil plat, aux feuilles lisses, est moins amer et plus parfumé que le persil frisé. Il aromatise de nombreuses préparations, dont le taboulé.

cerfeuil M
chervil
Herbe délicate et raffinée, qu'on utilise comme le persil. Le cerfeuil entre dans la composition d'un mélange classique avec l'estragon, la ciboulette et le persil.

sarriette F
savory
Son arôme, qui rappelle le thym, rehausse très bien les légumineuses, les viandes et les farces. Elle parfume également le vinaigre et les fromages de chèvre.

coriandre F
coriander
On consomme les feuilles, qui s'utilisent comme le persil, et également les graines, dont l'odeur est musquée et citronnée. Les racines peuvent remplacer l'ail.

hysope F
hyssop
Les feuilles, fortement aromatiques, parfument notamment salades, soupes, ragoûts et plats de fruits, ainsi que certaines liqueurs (chartreuse, bénédictine).

bourrache F
borage
Délicieuse dans le yaourt, le fromage à la crème ou la vinaigrette. Les jeunes feuilles sont utilisées en salade.

romarin M
rosemary
D'une saveur piquante et parfumée assez prononcée, il est très apprécié dans le sud de la France et en Italie, notamment dans les sauces, marinades et viandes rôties.

livèche F
lovage
Elle ressemble au céleri, mais de saveur plus prononcée. Particulièrement délicieuse avec la pomme de terre, elle parfume aussi ragoûts, sauces et salades.

mélisse F
lemon balm
Les feuilles dégagent une odeur de citron. Très prisée dans la cuisine asiatique, elle accompagne bien les aliments âcres.

céréales[F] | *cereal*

Plantes souvent cultivées à grande échelle dont les grains sont, depuis des siècles, à la base de l'alimentation humaine et de certains animaux domestiques.

riz[M]
rice
Aliment de base consommé partout dans le monde, que ce soit en accompagnement, en plats sucrés et salés (risotto, paella) ou sous forme de produits dérivés (nouilles, saké).

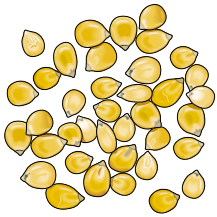
riz[M] **sauvage**
wild rice
Plante aquatique d'Amérique du Nord dont les grains sont riches en protéines. Parfois mélangé à d'autres riz, il a une saveur prononcée de noisette.

épeautre[M]
spelt wheat
Variété de blé à grains petits et bruns qui, une fois décortiqués, peuvent être utilisés comme le riz.

blé[M]
wheat
Céréale cultivée pour son grain, qui a une grande importance dans l'alimentation humaine; il sert notamment à fabriquer la farine, le pain et les semoules.

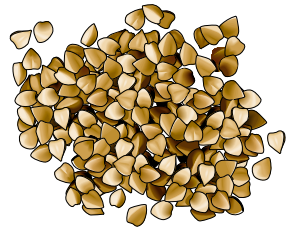
avoine[F]
oats
C'est l'élément de base du gruau. On s'en sert aussi pour préparer carrés aux dattes, croustades, muffins, biscuits et galettes.

seigle[M]
rye
On en tire une farine qui, mélangée à de la farine de blé, permet de faire du pain. Il entre aussi dans la composition de boissons alcoolisées (whisky, bière).



maïs[M]
corn
Plante originaire d'Amérique. On l'utilise comme légume, on le fait éclater, on le moud en farine; on en tire aussi une fécule, un sirop et une huile alimentaire.

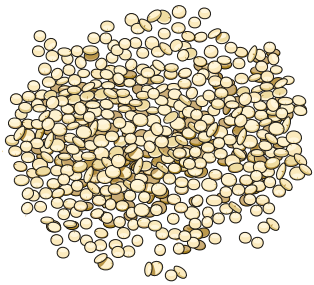
sarrasin[M]
buckwheat
On le consomme sous forme de soupe et de porridge. On en fait aussi une farine, traditionnellement associée aux crêpes et aux galettes.



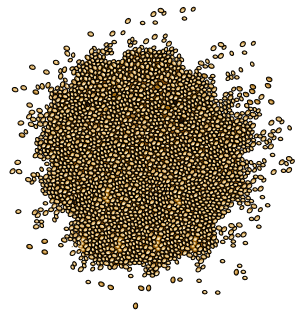
millet[M]
millet
Céréale de saveur prononcée dont on fait notamment des galettes et des bouillies. Moulu, le millet germé enrichit des aliments comme les pains et muffins.

orge[F]
barley
L'orge est mondée ou perlée selon la façon dont le grain est décortiqué. On l'ajoute aux soupes et ragoûts, et on en fait du malt pour les brasseries.

triticale[M]
triticale
Céréale issue d'un croisement entre le blé et le seigle. On en fait notamment des pâtes alimentaires et des crêpes.



quinoa[M]
quinoa
Les grains doivent être rincés soigneusement avant d'être consommés. En Amérique du Sud, on en fait une boisson, la chicha.



amarante[F]
amaranth
Les grains très nutritifs, de saveur légèrement épicée, se consomment tels quels après cuisson, sont mis à germer ou moulus en farine.

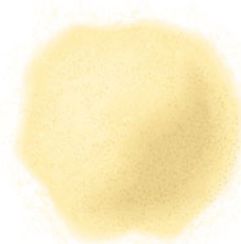
produits[M] céréaliers | *cereal products*

Céréales ayant subi diverses transformations visant à préparer des produits moulus (farine, semoule), non moulus (riz) ou fabriqués (pain, pâtes, nouilles).

farine[F] et semoule[F]
flour and semolina
Produits obtenus par la mouture de grains de céréales, la semoule étant en général moins fine et plus granuleuse. Utilisés seuls, ces mots sont associés au blé.

farine[F] tout usage[M]
all-purpose flour
Farine composée de blé dur et de blé tendre moulus. On l'utilise de façon variée, notamment pour lier les sauces ou pour faire le pain et les pâtisseries.

farine[F] non blanchie
unbleached flour
Non blanchie artificiellement, elle provient, comme les farines blanches, de grains de blé moulus et débarrassés du son et du germe.



semoule[F]
semolina
Désigne la farine granulée tirée du blé dur avec laquelle on prépare les pâtes alimentaires. La semoule très fine s'utilise aussi comme céréale (crème de blé).

couscous[M]
couscous
Semoule de blé dur roulée en grains servant à préparer le plat du même nom, d'origine maghrébine. Il est traditionnellement cuit à la vapeur d'un bouillon.

farine[F] d'avoine[F]
oat flour
Elle ne lève pas à la cuisson, on doit donc la combiner à de la farine de blé pour préparer pains et autres aliments levés. Ces produits sont plutôt massifs.

farine[F] de maïs[M]
corn flour
On l'incorpore notamment aux crêpes, gâteaux, muffins ou pains. Pour obtenir des préparations qui lèvent, on doit la combiner à de la farine de blé.

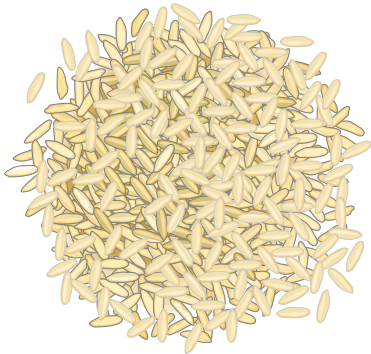
farine[F] de blé[M] complet ; *farine[F] de blé[M] entier*
whole-wheat flour
Produit de la mouture du grain entier, dont elle garde toutes les valeurs nutritives. Le son (enveloppe du grain) lui confère sa couleur brunâtre.

riz[M]
rice

Les appellations commerciales du riz varient selon la forme des grains et selon le traitement qu'il a subi avant d'être commercialisé.

riz[M] blanc
white rice
Riz décortiqué, c'est-à-dire dont on a enlevé le son et le germe. Il est souvent enrichi pour compenser la perte d'éléments nutritifs.

riz[M] complet
brown rice
Riz non décortiqué, qui a conservé le son et le germe des grains, riche en éléments nutritifs. Sa saveur est plus prononcée que celle du riz blanc.



riz[M] étuvé
parboiled rice
Plus nourrissant que le riz blanc, il a subi un traitement à la vapeur avant d'être décortiqué afin de conserver les vitamines et minéraux des grains.

riz[M] basmati
basmati rice
Variété de riz à grains fins originaire de l'Inde, reconnue et appréciée pour sa légèreté et son parfum.

pain[M]
bread
Aliment à base de farine, d'eau et de sel, il contient souvent un ferment (levain ou levure) qui le fait gonfler.

bagel[M]
bagel
Pain juif en forme d'anneau traditionnellement parsemé de graines de sésame. On le sert le plus souvent chaud, avec du fromage à la crème.

croissant[M]
croissant
Petit pain de pâte levée ou feuilletée souvent consommé comme pâtisserie, nature ou fourré. On l'utilise aussi pour préparer hors-d'œuvre et sandwichs.

pain[M] **de seigle**[M] **noir**
black rye bread
Fabriqué à partir de farine de seigle, ce pain très dense au goût prononcé accompagne particulièrement bien les fruits de mer et les aliments fumés.

baguette[F] **épi**[M]
ear loaf
Baguette préparée de manière à ce qu'on puisse facilement la rompre en morceaux avec les mains.

baguette[F] **parisienne**
baguette
Pain français typique, léger et croustillant, qui accompagne aussi bien les plats principaux que les fromages et pâtés. Ce pain doit être consommé très frais.

pain[M] **grec**
Greek bread
Pain rond dont la croûte dorée est parfois recouverte de graines de sésame. Il en existe plusieurs variantes, dont le pain aux olives.

pain[M] **parisien**
French bread
Long pain croustillant semblable à une grosse baguette. Il se conserve un peu plus longtemps que la baguette parisienne.

pain[M] chapati indien
Indian chapati bread
Pain plat légèrement boursouflé et croustillant, qu'on mange chaud avec des légumes et du riz ou qu'on utilise comme cuiller pour prendre des aliments.

pain[M] naan indien
Indian naan bread
Pain tendre, doux et léger qu'on déguste nature ou farci. La pâte contient du yaourt, qui participe à la fermentation.

pâte[F] phyllo[F]
phyllo dough
Pâte souple d'origine grecque, aussi mince qu'une feuille, qui sert à préparer plusieurs hors-d'œuvre et pâtisseries, dont les baklavas.

pain[M] azyme
unleavened bread
Pain sans levain, léger et croustillant, principalement consommé lors de la pâque juive. Très digeste, il se conserve longtemps.

pain[M] pita
pita bread
Pain plat, originaire du Proche-Orient, dont la croûte forme une pochette pouvant être farcie d'aliments chauds ou froids.

tortilla[F]
tortilla
Galette de pain non levé faite de farine de maïs, à la base de nombreux plats latino-américains. On la consomme nature, roulée autour d'une garniture ou cuite.

pain[M] noir russe
Russian pumpernickel
Préparé à partir d'un mélange de farine de blé et de seigle, il possède une croûte fine mais résistante. Il accompagne bien les soupes et ragoûts.

pain[M] de seigle[M] allemand
German rye bread
Pain dense de couleur sombre, au goût fort et acidulé. Fabriqué à partir de farine de seigle et de blé, il a une longue durée de conservation.

cracker[M] de seigle[M]
cracked rye bread
Pain plat, mince et croustillant, à base de farine de seigle, qu'on consomme notamment avec le fromage.

pain[M] de seigle[M] danois
Danish rye bread
Souvent additionné de mélasse, il est généralement plus léger et plus sucré que le pain de seigle allemand.

pain[M] tchallah juif
Jewish hallah
Pain léger et moelleux, légèrement sucré, traditionnellement servi pour le sabbat et les fêtes juives. La tresse est sa forme la plus courante.

cracker[M] scandinave
Scandinavian cracked bread
Pain plat, mince et croustillant, le plus souvent préparé à partir de farine de blé ou de seigle. On le sert en général avec les soupes, salades et fromages.

pain[M] irlandais
Irish bread
Pain marqué d'une entaille en croix; on utilise de la levure chimique, ce qui lui donne une consistance proche de celle d'un gâteau.

pain[M] de maïs[M] américain
American corn bread
À base de farine de maïs, il présente une mie de couleur dorée. Facile à préparer, il est particulièrement apprécié dans le sud des États-Unis.

pain[M] de mie[F]
English loaf
Pain à croûte mince d'origine anglo-saxonne, de forme ronde ou rectangulaire, avec lequel on prépare notamment toasts, canapés, croque-monsieur et sandwichs.

pain[M] blanc
white bread
Pain fabriqué à partir de farine blanche, qu'on trouve sous différentes formes, grosseurs et textures. Il est moins nutritif que le pain complet.

pain[M] multicéréales
multigrain bread
Il contient généralement 80 % de farine blanche, de farine de blé entier ou d'un mélange des deux, à laquelle on ajoute d'autres céréales (avoine, seigle, etc.).

pain[M] de campagne[F]
farmhouse bread
La croûte épaisse, souvent farinée, recouvre une mie de saveur légèrement acidulée. D'usage varié, il se conserve longtemps sans rassir.

pain[M] complet
wholemeal bread
Fabriqué à partir de farine de blé complet, il est très nutritif et apporte davantage de minéraux et de protéines que le pain blanc.

pâtes[F] alimentaires
pasta

Préparations à base de semoule de blé dur et d'eau, façonnées de diverses façons et séchées, essentielles à la cuisine italienne. On les achète prêtes à l'utilisation.

rigatoni[M]
rigatoni
Pâtes tubulaires d'assez grand diamètre pouvant être utilisées avec tous les types de sauces, qu'elles retiennent facilement.

rotini[M]
rotini
Pâtes dont la forme spiralée retient bien les sauces à base de viande, de fromage ou de légumes. Elles sont excellentes en salade.

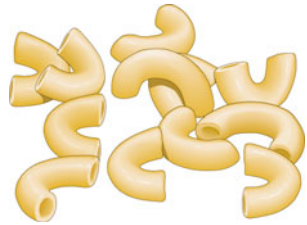
conchiglie[F]
conchiglie
En forme de petites coquilles, elles peuvent être nappées de sauce, ou encore ajoutées aux soupes et aux salades de pâtes.

fusilli[M]
fusilli
Pâtes en forme de spirale, plus petites et plus allongées que les rotinis, qu'elles peuvent remplacer dans la plupart des recettes.

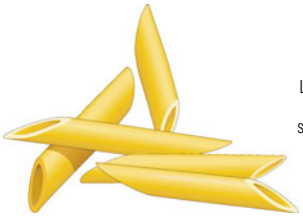
ditali[M]
ditali
Pâtes en forme de courts cylindres, semblables à de gros macaronis, appréciées notamment dans les bouillons et les soupes aux légumes.

tortellini[M]
tortellini
Pâtes farcies de viande ou de fromage et parfois colorées à la tomate ou à l'épinard, délicieuses avec une sauce aux tomates ou à la crème.

gnocchi[M]
gnocchi
Pâtes à base de semoule, d'œufs et de fromage, souvent de pommes de terre. Ils sont généralement gratinés et servis en entrée.



coudes[M]
elbows
Parfois servis en salade, ces macaronis sont également appréciés avec une sauce aux tomates ou au fromage.

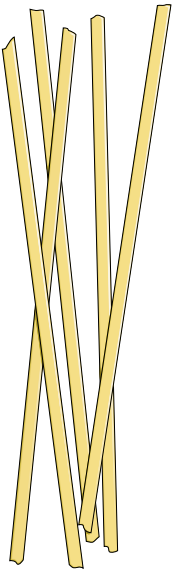


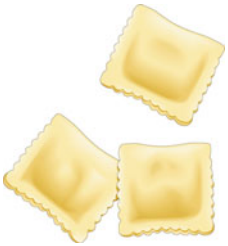
penne[M]
penne
Pâtes cylindriques aux extrémités coupées en biseau, souvent servies avec une sauce aux tomates épicée (penne all'arrabiata).

spaghetti[M]
spaghetti
L'une des pâtes les plus connues et les plus utilisées, traditionnellement servie avec une sauce aux tomates ou à la viande.

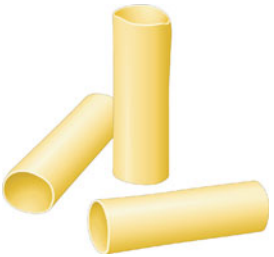
spaghettini[M]
spaghettini
Pâtes plus fines que les spaghetti, mais plus grosses que les cheveux d'anges et les vermicelles. Elles conviennent bien aux sauces délicates.

fettucine[M]
fettucine
Pâtes moins larges et plus épaisses que les tagliatelles, qu'on sert souvent nappées d'une sauce alfredo.





ravioli[M]
ravioli
Pâtes farcies de viande, de légumes ou de fromage, dont l'un des apprêts classiques est une sauce aux tomates saupoudrée de parmesan râpé.



cannelloni[M]
cannelloni
Pâtes tubulaires d'assez grande taille, généralement farcies de viande ou de fromage, nappées de sauce aux tomates et gratinées.

tagliatelle[M] **aux épinards**[M]
spinach tagliatelle
Pâtes à base d'œufs et d'épinards, en forme de rubans plats, traditionnellement servies avec une sauce à la viande.

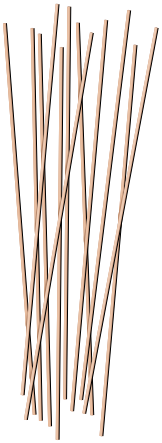
lasagne[F]
lasagna
Larges rubans, parfois verts (aux épinards), qu'on dispose en couches alternées avec une garniture pour créer le plat du même nom.

nouilles[F] asiatiques
Asian noodles

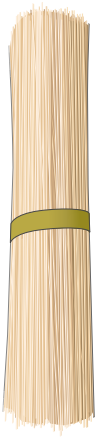
Pâtes alimentaires essentielles à la cuisine asiatique, généralement regroupées selon les ingrédients qui les composent : blé, riz, sarrasin ou haricots mungo.

nouilles[F] de riz[M]
rice noodles
Larges rubans préparés à partir de farine de riz et d'eau. On les incorpore souvent aux soupes.

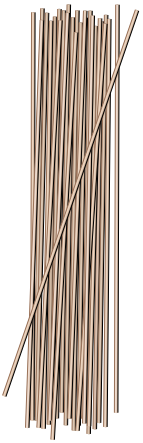
nouilles[F] de haricots[M] mungo
bean thread cellophane noodles
Nouilles transparentes à base de farine de haricots mungo. Avant de les ajouter à une préparation, on doit les mettre à tremper dans de l'eau chaude ou tiède.



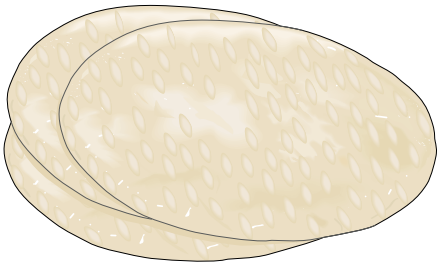
nouilles[F] soba
soba noodles
Préparées à partir de farine de sarrasin, elles sont très répandues au Japon, où on les sert souvent froides, avec une sauce soja.



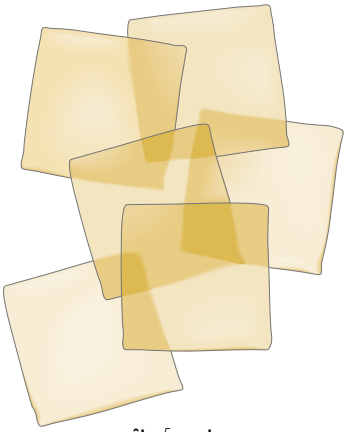
nouilles[F] somen
somen noodles
Fines nouilles de blé japonaises de couleur blanchâtre, particulièrement délicieuses en salade ou dans les soupes.



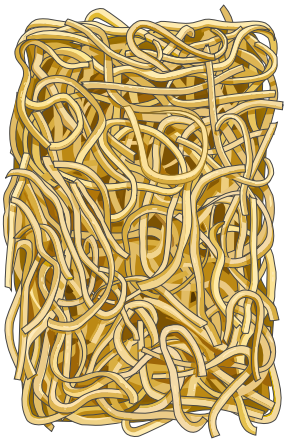
nouilles[F] udon
udon noodles
Nouilles de blé japonaises, plus épaisses que les nouilles somen. D'utilisation variée, elles sont notamment incorporées aux soupes, salades et plats sautés.



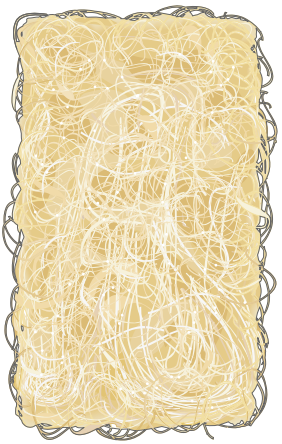
galettes[F] de riz[M]
rice papers
Minces feuilles semi-transparentes à base de farine de riz, utilisées en Asie pour préparer les rouleaux de printemps et impériaux.



pâtes[F] won-ton
won ton skins
Fines feuilles de pâte de blé que l'on farcit de viande, de fruits de mer ou de légumes; elles sont l'ingrédient essentiel de la soupe won-ton.



nouilles[F] aux œufs[M]
egg noodles
Nouilles de blé auxquelles on ajoute des œufs. Cuites à l'eau bouillante puis frites, elles entrent dans la préparation du chow mein.



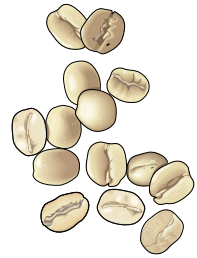
vermicelles[M] de riz[M]
rice vermicelli
Fines nouilles de riz qui, frites dans l'huile, forment un nid qui reçoit la garniture de certains plats asiatiques.

café[M] et infusions[F] | *coffee and infusions*

Boissons aromatiques extraites de grains moulus (café) ou de plantes séchées (thé, tisanes) sous l'action d'eau bouillante.

café[M]
coffee
Les grains du caféier permettent de préparer une boisson très populaire, consommée chaude ou froide (café glacé) et reconnue pour son action stimulante.

grains[M] **de café**[M] **torréfiés**
roasted coffee beans
La torréfaction des grains (rôtissage à sec et à haute température) accentue la saveur et l'arôme du café.



grains[M] **de café**[M] **verts**
green coffee beans
Les grains verts peuvent se conserver plusieurs années, alors que les grains torréfiés perdent rapidement leur saveur.

tisanes[F]
herbal teas
Infusions de plantes ou d'herbes aromatiques séchées auxquelles on attribue généralement des vertus apaisantes, digestives, toniques ou curatives.

tilleul[M]
linden
Arbre dont les feuilles et les fleurs séchées permettent de préparer des tisanes aux propriétés calmantes, sédatives et adoucissantes.

camomille[F]
chamomile
On attribue aux tisanes préparées à partir des fleurs et des feuilles de cette plante des propriétés digestives et calmantes.

verveine[F]
verbena
Les tisanes à base de cette plante originaire d'Europe auraient des propriétés digestives et sédatives.

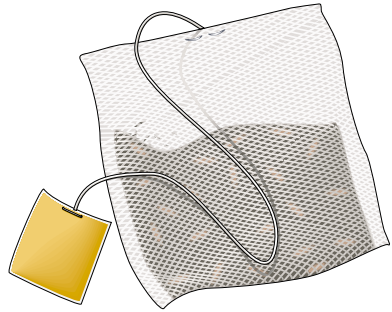
thé[M]
tea

Infusion préparée à partir des feuilles séchées du théier, il constitue, chaud ou glacé, la boisson la plus consommée dans le monde après l'eau. Il est vendu en sachet ou en vrac.

thé[M] **vert**
green tea
Produit sans fermentation, il est très apprécié en Chine, au Japon et dans les pays musulmans. Il est plus astringent que le thé noir.

thé[M] **noir**
black tea
Produit à partir de feuilles de thé fermentées puis séchées, il représente plus de 98 % de la production mondiale.

thé[M] **oolong**
oolong tea
Thé à demi fermenté qui possède une saveur plus prononcée que celle du thé vert, mais plus délicate que celle du thé noir.



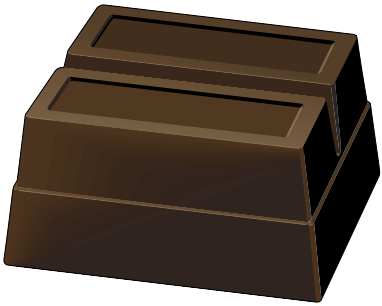
thé[M] **en sachet**[M]
tea bag
Fait de feuilles broyées, il est souvent moins savoureux que le thé en vrac, formé de feuilles complètes.

chocolat[M] | *chocolate*

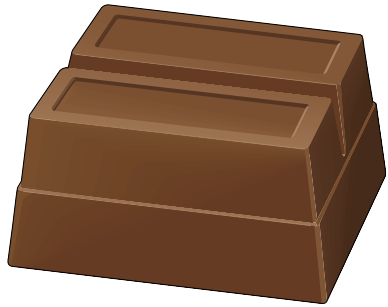
Pâte homogène à base de cacao et de sucre, très utilisée en confiserie et en pâtisserie, et souvent consommée nature, sous forme de tablette ou de barre.

cacao[M]
cocoa
Ingrédient de base du chocolat. Le broyage des fèves du cacaoyer permet d'obtenir la pâte de cacao, de laquelle on tire le beurre et la poudre de cacao.

chocolat[M] **blanc**
white chocolate
Doux et crémeux, il est préparé à partir de beurre de cacao et de sucre, auxquels on ajoute du lait concentré ou en poudre.



chocolat[M] **noir**
dark chocolate
Il comprend les chocolats mi-sucrés et amers, qui contiennent entre 35 et 70 % de pâte de cacao. On le consomme nature ou intégré à une préparation culinaire.



chocolat[M] **au lait**[M]
milk chocolate
Chocolat à base de pâte et de beurre de cacao mélangés à du lait en poudre. On ne peut l'utiliser en cuisine, les solides du lait qu'il contient brûlant à la cuisson.

sucre[M] | *sugar*

Substance alimentaire de saveur douce tirée de certains végétaux. Les sucres extraits de la canne à sucre ou de la betterave sucrière sont les plus répandus.

sucre[M] granulé
granulated sugar
Sucre le plus couramment utilisé en cuisine. Il s'agit d'un sucre blanc, c'est-à-dire complètement raffiné, présenté en petits cristaux.

sucre[M] glace[F]
powdered sugar
Sucre blanc réduit en poudre auquel on ajoute environ 3 % d'amidon de maïs ou de blé pour éviter qu'il ne prenne en pain. Il sert surtout à glacer ou à décorer.

cassonade[F]
brown sugar
Sucre formé de fins cristaux de sucre peu raffinés contenant encore de la mélasse. Son goût est plus prononcé que celui du sucre blanc.

sucre[M] candi
rock candy
Sucre blanc ou brun présenté sous forme de très gros cristaux, qui sert notamment à sucrer les fruits à l'eau-de-vie.

miel[M]
honey
Substance fabriquée par les abeilles à partir du nectar des fleurs. La couleur et la saveur varient selon l'origine du nectar.

mélasse[F]
molasses
Liquide dense et visqueux, résidu du traitement de la canne à sucre pour en extraire le sucre. On l'utilise pour préparer rhum, bonbons, galettes et tartes.

sirop[M] de maïs[M]
corn syrup
Sirop sucré de consistance épaisse, largement utilisé en confiserie et en pâtisserie.

sirop[M] d'érable[M]
maple syrup
Sucre obtenu par la réduction de la sève de l'érable à sucre. On l'utilise pour préparer divers desserts, arroser les crêpes ou cuire les œufs et le jambon.

huiles[F] et matières[F] grasses | *fats and oils*

Corps gras d'origine animale ou végétale, sous forme solide ou liquide, généralement utilisés pour cuire, assaisonner, lier ou conserver des aliments.

huile[F] de maïs[M]
corn oil
Huile relativement inodore et sans saveur, utilisée autant pour la cuisson et la friture que comme assaisonnement.

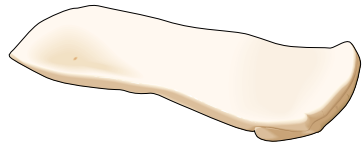
huile[F] d'olive[F]
olive oil
Extraite de la pulpe des olives, elle est indispensable dans les cuisines méditerranéennes, autant pour la cuisson que pour assaisonner diverses préparations.

huile[F] de tournesol[M]
sunflower-seed oil
De saveur délicate, elle est souvent utilisée pour la confection de margarines ou comme assaisonnement. Elle convient également aux fritures douces.

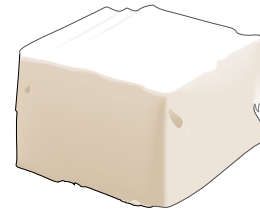
huile[F] d'arachide[F]
peanut oil
Huile très résistante à la chaleur, de saveur peu prononcée, qui convient aussi bien aux fritures qu'aux salades.

huile[F] de sésame[M]
sesame oil
Très appréciée dans la cuisine orientale, elle se distingue par un goût riche et délicat de noisette grillée. Elle supporte mal les hautes températures.

margarine[F]
margarine
Corps gras utilisé comme substitut au beurre, généralement préparé à partir d'huiles végétales, ce qui lui permet d'être dépourvu de cholestérol.



lard[M]
lard
Graisse de porc. Le lard gras donne le saindoux, alors que le lard maigre, formé de couches alternées de viande et de graisse, fournit les lardons et le bacon.

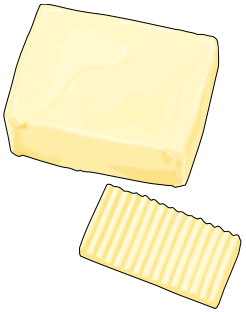


saindoux[M]
shortening
Substance obtenue en faisant fondre lentement la graisse du porc. On l'utilise pour la cuisson longue de certains ragoûts, pour la friture et en pâtisserie.

produits[M] laitiers | *dairy products*

Aliments résultant de la transformation du lait naturel. De consommation courante dans les pays occidentaux, ils sont réputés pour leur richesse en calcium.

yaourt[M] **;** ***yogourt***[M]
yogurt
Substance de consistance plus ou moins ferme obtenue par la fermentation du lait sous l'action d'une culture bactérienne. On peut le consommer tel quel ou le cuisiner.



beurre[M]
butter
Substance grasse et onctueuse obtenue par le barattage de la crème. On l'utilise pour la cuisson ou comme ingrédient de diverses sauces, pâtisseries et crèmes.

ghee[M]
ghee
Beurre clarifié d'origine orientale, traditionnellement préparé à partir de lait de bufflonne. Il est très populaire en Inde et dans les pays arabes.

crème[F]
cream
Produit obtenu par écrémage du lait, vendu selon sa teneur en matière grasse. Elle est très utilisée en cuisine, telle quelle ou fouettée.

crème[F] **épaisse ;** ***crème***[F] ***à fouetter***
whipping cream
La plus riche en matière grasse (au moins 30 %). On la consomme souvent fouettée, pour décorer ou confectionner divers desserts, dont les choux à la crème.

crème[F] **aigre ;** ***crème***[F] ***sure***
sour cream
Crème de consistance plutôt ferme, obtenue par fermentation sous l'action de bactéries. Elle peut servir d'assaisonnement ou d'accompagnement.

lait[M]
milk
Liquide blanc riche en matières nutritives, sécrété par les femelles de quelques mammifères domestiques et utilisé comme aliment. Employé seul, ce mot désigne le lait de vache.

lait[M] **homogénéisé**
homogenized milk
Lait traité pour que les matières grasses restent en suspension sans remonter à la surface. Il peut être entier, partiellement écrémé ou écrémé.

lait[M] **de chèvre**[F]
goat's milk
Plus blanc et de saveur plus prononcée que le lait de vache, il est également plus digeste.

lait[M] **concentré**
evaporated milk
Lait dont on a fait évaporer sous vide une bonne partie de l'eau qu'il contient. Riche en matières grasses, il sert surtout à confectionner des desserts.

lait[M] **en poudre**[F]
powdered milk
Lait entièrement déshydraté, qui se conserve jusqu'à un an sans réfrigération si le contenant n'est pas entamé.

babeurre[M]
buttermilk
Liquide aigrelet se séparant de la crème lors de la fabrication du beurre. Celui disponible sur le marché s'obtient en ajoutant une culture bactérienne au lait.

fromages[M] de chèvre[F]
goat's-milk cheeses

Fromages fabriqués à partir de lait de chèvre, parfois mélangé à du lait de vache. De saveur plutôt prononcée, ils sont souvent lisses et humides.

chèvre[M] frais
chèvre cheese
Fromage frais, sans croûte, qui possède une saveur douce et aigrelette. Il est parfois aromatisé de fines herbes.

crottin[M] de Chavignol
Crottin de Chavignol
Fromage à pâte molle d'origine française, recouvert d'une croûte tachetée de moisissures. On le consomme frais ou séché - il prend alors une saveur corsée.

fromages[M] frais
fresh cheeses

Fromages non affinés, qui contiennent jusqu'à 80 % d'eau. Lisses, de saveur douce ou légèrement acidulée, ils doivent être consommés rapidement.

cottage[M]
cottage cheese
Fromage faible en gras, qui se distingue par sa texture en grains. Il se tartine bien, et on peut l'ajouter aux salades, desserts et sauces.

mozzarella[F]
mozzarella
Fromage d'origine italienne, plus ferme que les autres fromages frais. C'est le fromage à pizza par excellence.

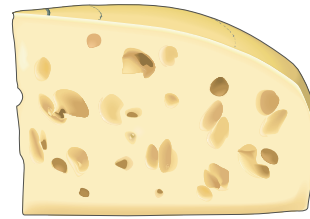
fromage[M] à la crème[F]
cream cheese
Fromage onctueux et malléable fabriqué avec de la crème, parfois mélangée à du lait. On l'utilise comme tartinade ou pour préparer des desserts (gâteau au fromage).

ricotta[F]
ricotta
Fromage à texture granuleuse dont la pâte est souple et humide. On l'utilise notamment dans les plats farcis et les desserts de la cuisine italienne.

produits[M] laitiers

fromages[M] à pâte[F] pressée
pressed cheeses

Fromages affinés dont la pâte, cuite et pressée, est en général ferme et compacte. Souvent ornés d'une croûte dure, ils contiennent moins de 35 % d'humidité.

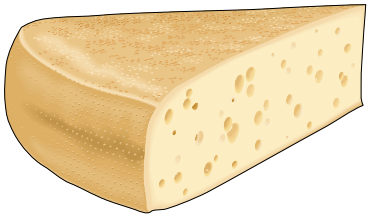


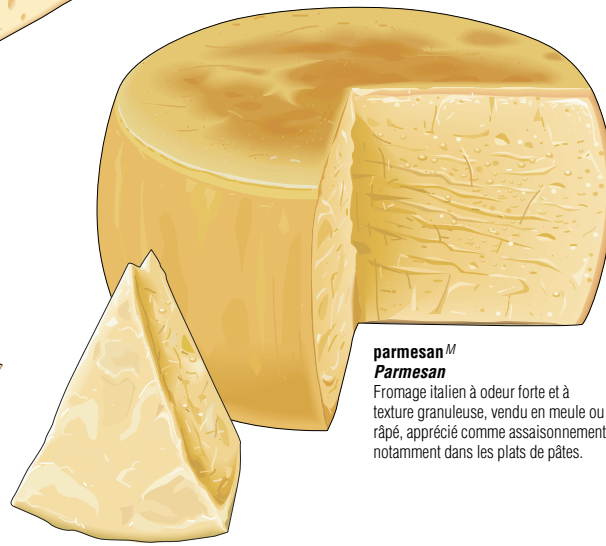
emmenthal[M]
Emmenthal
Reconnu pour ses gros trous caractéristiques, ce fromage suisse à saveur douce est apprécié notamment dans les gratins et les fondues.

romano[M]
Romano
Originaire de Rome, ce fromage à pâte sèche et granuleuse s'utilise souvent râpé. Il est à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre, ou d'un mélange de ceux-ci.

raclette[F]
Raclette
Fromage originaire du canton suisse du Valais, fabriqué spécialement pour être utilisé dans le plat traditionnel du même nom.

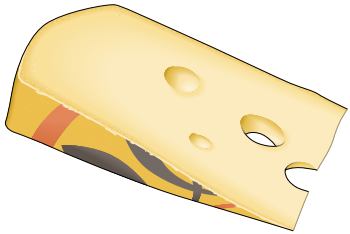
gruyère[M]
Gruyère
Fromage suisse à petits trous nommés « yeux », de saveur mi-sucrée. Il est très utilisé en cuisine, que ce soit tel quel, râpé ou fondu.





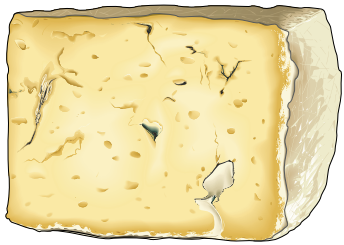
parmesan[M]
Parmesan
Fromage italien à odeur forte et à texture granuleuse, vendu en meule ou râpé, apprécié comme assaisonnement, notamment dans les plats de pâtes.

jarlsberg[M]
Jarlsberg
Fromage norvégien dont la pâte, parsemée de gros trous, possède un goût de noisette typique.

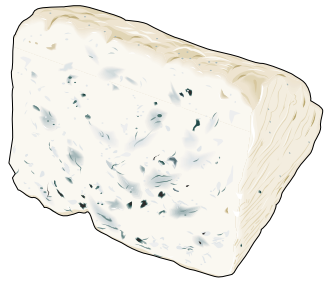


fromages[M] à pâte[F] persillée
blue-veined cheeses

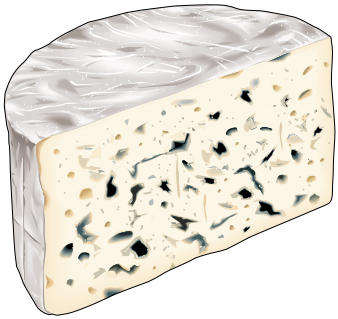
Ils sont aussi appelés « fromages bleus » à cause des moisissures dont leur pâte est ensemencée. Ils ont un goût poivré et piquant, et une texture habituellement friable.



gorgonzola[M]
Gorgonzola
Fromage d'origine italienne, qu'on reconnaît à sa croûte rugueuse, de couleur grise marquée de rouge.



bleu[M] **danois**
Danish Blue
Originaire du Danemark, il a un goût piquant et une texture crémeuse. Il renferme jusqu'à 60 % de matière grasse.



roquefort[M]
Roquefort
Le plus connu des bleus, originaire de Roquefort, en France. Fabriqué à partir de lait de brebis, il se marie bien avec les poires, la crème et le beurre.

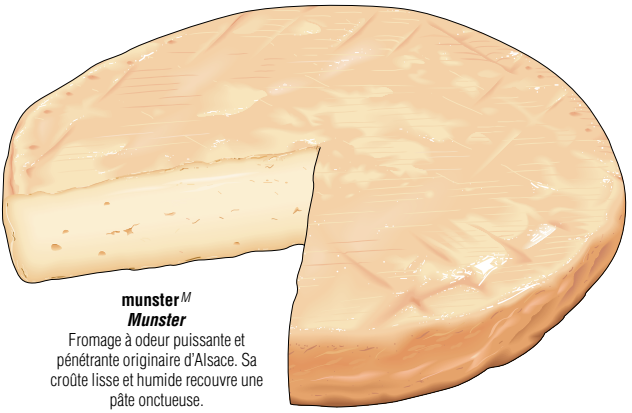
stilton[M]
Stilton
Fromage anglais de texture ferme mais crémeuse. Il est souvent accompagné de crackers et de porto.

fromages[M] à pâte[F] molle
soft cheeses

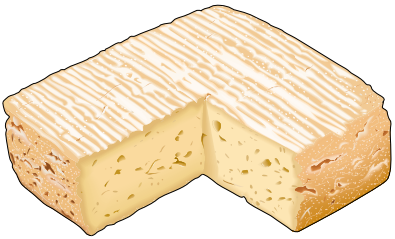
Fromages affinés mais non pressés et non cuits, dont la pâte est crémeuse ou moelleuse. Leur croûte, plus ou moins veloutée, est souvent comestible.

camembert[M]
Camembert
Doux et onctueux, le plus célèbre des fromages de France est plus petit et de texture légèrement plus ferme que le brie.

coulommiers[M]
Coulommiers
Originaire de la région parisienne, il est semblable au brie, mais plus petit. Il contient entre 45 et 50 % de matière grasse.



munster[M]
Munster
Fromage à odeur puissante et pénétrante originaire d'Alsace. Sa croûte lisse et humide recouvre une pâte onctueuse.

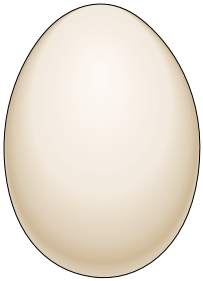


pont-l'évêque[M]
Pont-l'Évêque
Fromage à pâte souple mais non coulante, qui dégage une odeur forte. Il tire son nom de la ville de Normandie d'où il provient.

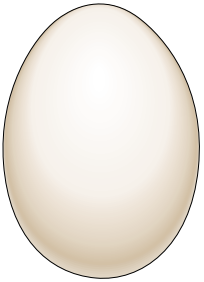
brie[M]
Brie
Originaire de la région de Brie, près de Paris, il est l'un des fromages français les plus connus. Il en existe plusieurs sortes, dont le brie de Meaux.

œufs[M] | *eggs*

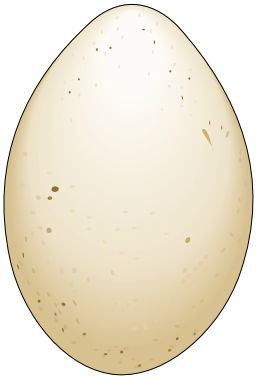
Aliments provenant de la ponte des volatiles femelles, généralement de la poule. On les consomme sous plusieurs formes : à la coque, en omelette, brouillés, etc.



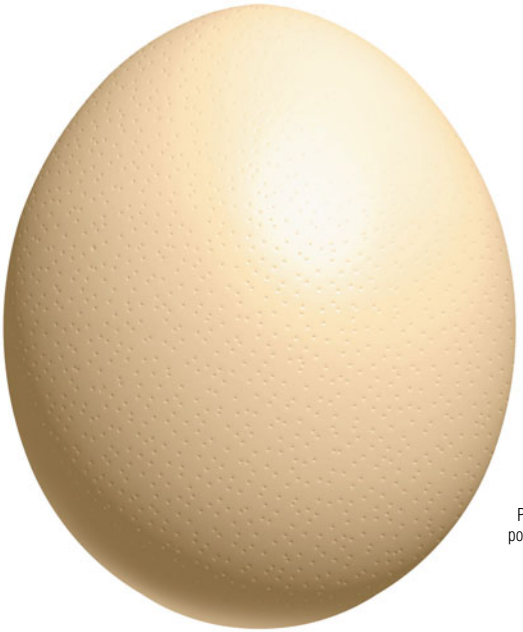
œuf[M] de cane[F]
duck egg
Fort apprécié en Asie, il possède un goût plus prononcé que l'œuf de poule. Il doit être bouilli au moins 15 minutes pour détruire les bactéries qu'il contient.



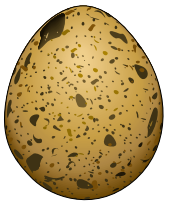
œuf[M] de poule[F]
hen egg
De loin le plus consommé, il est cuit, employé tel quel ou incorporé à d'autres préparations. Utilisé seul, le mot « œuf » désigne l'œuf de poule.



œuf[M] d'oie[F]
goose egg
Relativement gros, il pèse entre 250 et 300 grammes. Il est plutôt rare dans le commerce.

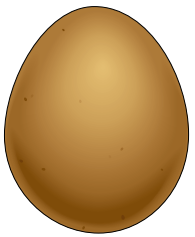


œuf[M] de caille[F]
quail egg
Très populaire en Chine et au Japon, il est généralement consommé cuit dur, souvent en amuse-gueule. Il est aussi utilisé à des fins décoratives.



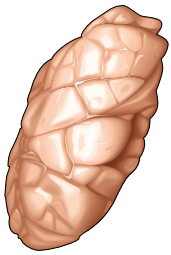
œuf[M] d'autruche[F]
ostrich egg
Le plus gros de tous les œufs, il peut peser jusqu'à 2 kilos. Un œuf d'autruche permet de préparer une omelette pouvant nourrir une dizaine de personnes.

œuf[M] de faisane[F]
pheasant egg
Plus petit et plus arrondi que l'œuf de poule, il est assez difficile à trouver sur le marché. On le consomme souvent cuit dur, dans les salades ou aspics.

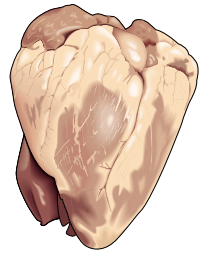


abats^{M} | *variety meat*

Parties comestibles d'un animal de boucherie, autres que la viande.



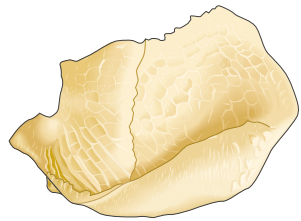
ris^{M}
sweetbreads
Nom donné au thymus du veau, de l'agneau ou du chevreau. Il est tendre et possède un goût délicat. Le ris de veau est particulièrement recherché.



cœur^{M}
heart
Cuisiné en ragoût et en casserole, il est aussi sauté, grillé, braisé ou mijoté. Les cœurs de veau, d'agneau et de poulet sont les plus recherchés.

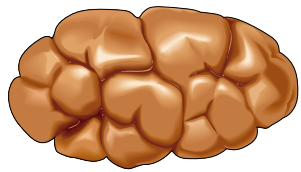
foie^{M}
liver
On consomme le foie des animaux de boucherie, de la volaille, du gibier et de certains poissons (morue). Il a une teneur élevée en fer.

langue^{F}
tongue
Elle est recouverte d'une peau épaisse qui s'enlève facilement après la cuisson. La langue de veau est la plus tendre.

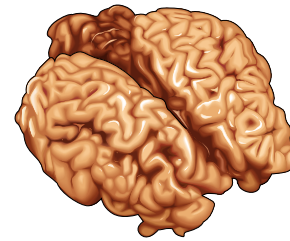


tripes^{F}
tripe
Nom donné à l'estomac des ruminants, accommodé pour être consommé. Les tripes sont à la base de plusieurs plats régionaux, dont les tripes à la mode de Caen.

moelle^{F}
marrow
Substance molle et grasse située au centre des os. Elle accompagne notamment le bœuf grillé et les cardons, et elle ajoute de la saveur aux soupes.



rognons^{M}
kidney
Nom donné aux reins d'un animal de boucherie, plus tendres chez les animaux jeunes comme le veau. Leur préparation est délicate si on veut éviter un arrière-goût désagréable.

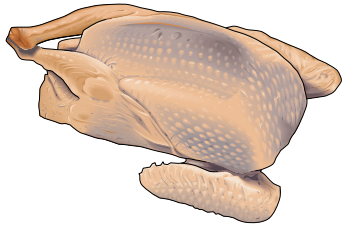


cervelle^{F}
brains
Les plus recherchées sont celles de l'agneau, du mouton et du veau. On les sert en salade, en gratins, en croquettes, sous forme de farces ou de sauces.

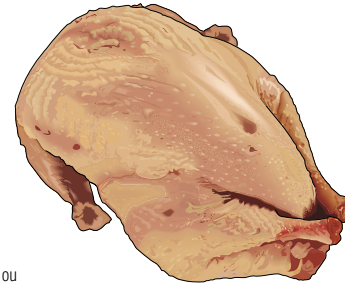
gibier[M] | *game*

Ensemble des animaux sauvages comestibles dont la chasse est autorisée. On distingue le gibier à poil, de grande ou de petite taille, et le gibier à plume.

caille[F]
quail
Rôti, braisé, cuit en casserole ou grillé, ce petit oiseau constitue un mets délicat et recherché. Elle se marie très bien avec les raisins.



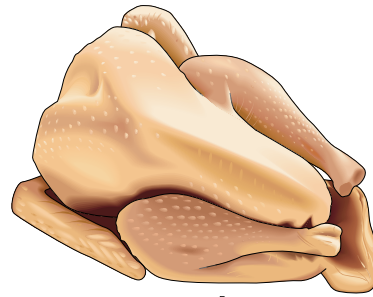
pigeon[M]
pigeon
Apprécié depuis les temps anciens, il est souvent rôti, sauté ou grillé, ou encore braisé s'il est adulte. On l'accompagne traditionnellement de petits pois.



faisan[M]
pheasant
Le jeune faisan est souvent rôti et agrémenté d'une farce humide. Âgé, il devient plus sec et moins tendre; on peut alors le préparer en pâté ou en terrine.

lapin[M]
rabbit
La viande du lapin sauvage a une saveur plus forte que celle du lapin domestique, semblable au poulet. On l'apprête souvent avec une sauce à la moutarde.

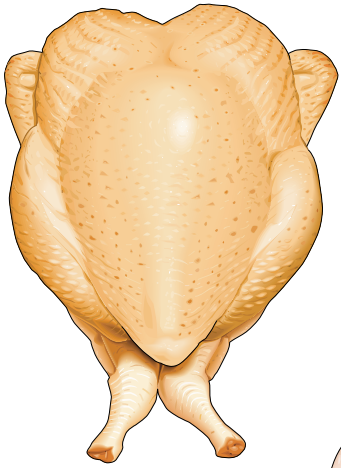
lièvre[M]
hare
La chair foncée a un goût plus prononcé que celle du lapin. Jeune, il se cuisine rôti ou sauté; plus vieux, il est mariné et préparé en civet, terrine ou pâté.



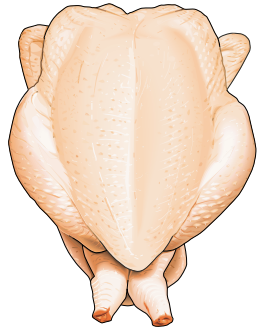
pintade[F]
guinea fowl
De la taille d'un petit poulet, elle est plus savoureuse jeune, lorsqu'elle pèse moins d'un kilo. Sa chair est légèrement musquée.

volaille[F] | *poultry*

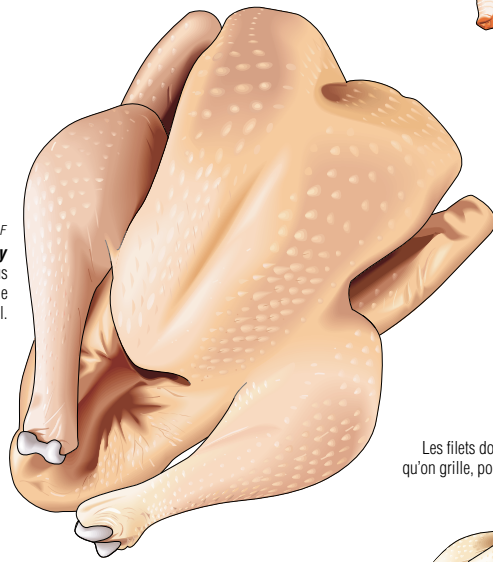
Terme désignant les oiseaux de basse-cour, pour la plupart domestiqués depuis fort longtemps et produits de façon industrielle.



poulet[M]
chicken
Petit de la poule, âgé de 4 à 12 mois. Économique, agréable au goût et pouvant être apprêté de multiples façons, le poulet est la volaille la plus consommée.



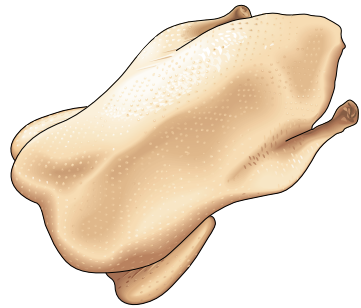
chapon[M]
capon
Jeune coq castré et engraissé pour la table. Il devient deux fois plus gros que le poulet, mais sa chair reste tendre et succulente.



dinde[F]
turkey
On l'apprête comme le poulet, mais sa chair est plus sèche. En Amérique du Nord, la dinde farcie est le mets traditionnel de l'Action de grâces et de Noël.

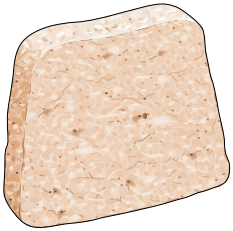
oie[F]
goose
Souvent gavée pour obtenir le foie gras, elle est délicieuse avec une farce ou une garniture aux fruits; en Europe, l'oie farcie aux marrons est un classique.

canard[M]
duck
Les filets donnent des « magrets », qu'on grille, poêle ou fume. On le gave pour le foie gras.



charcuterie[F] | *delicatessen*

Produit fabriqué à partir de viande ou d'abats de divers animaux, souvent du porc. Il en existe de nombreuses variétés, à consommer avec ou sans cuisson préalable.

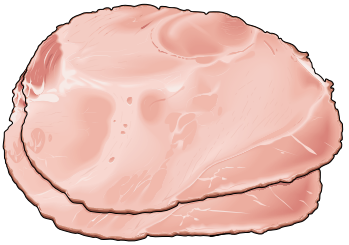


rillettes[F]
rillettes
Toujours servies froides, elles sont faites de viande, souvent de porc ou d'oie, cuite dans de la graisse jusqu'à ce que la viande se défasse.

foie[M] **gras**
foie gras
Foie de l'oie ou du canard, hypertrophié par gavage. Considéré comme un mets gastronomique, il est vendu cru ou prêt à consommer.

prosciutto[M]
prosciutto
Jambon cru séché originaire de la région de Parme, en Italie. Tranché finement, on le consomme souvent avec du melon ou des figues.

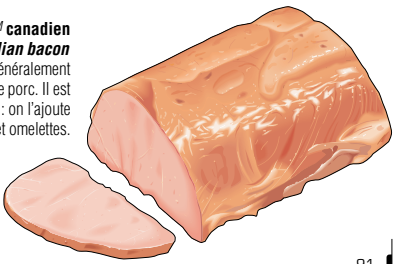
jambon[M] **cuit**
cooked ham
Viande de porc salée et cuite, généralement servie en tranches minces. On le consomme chaud ou froid, notamment en sandwichs, en canapés et en croque-monsieur.



pancetta[F]
pancetta
Lard roulé, parfois épicé, provenant d'Italie. La pancetta est essentielle aux pâtes alla carbonara, en plus d'agrémenter sauces, soupes et plats de viande.

bacon[M] **américain**
American bacon
Flanc de porc salé et fumé, coupé en fines tranches. En Amérique du Nord, il est traditionnellement servi au petit déjeuner, avec des œufs.

bacon[M] **canadien**
Canadian bacon
Morceau de viande salé, généralement fumé, provenant de la longe de porc. Il est délicieux avec les œufs : on l'ajoute notamment aux quiches et omelettes.

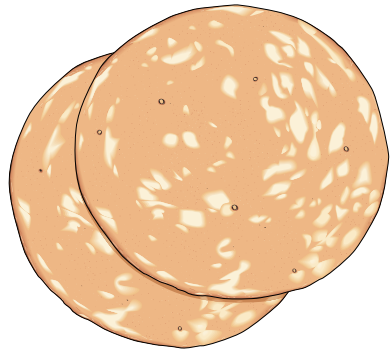


pepperoni *M*
pepperoni
Saucisson sec italien plus ou moins épicé, très populaire sur la pizza. On l'ajoute aussi, en petits cubes, à certains plats pour leur donner de la saveur.

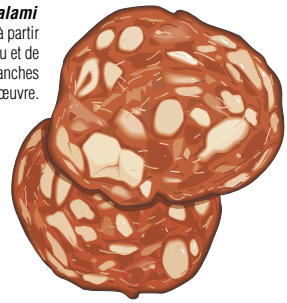
chorizo *M*
chorizo
Saucisson demi-sec espagnol relevé de piment rouge, disponible en plusieurs variétés plus ou moins épicées. Il entre notamment dans la préparation de la paella.

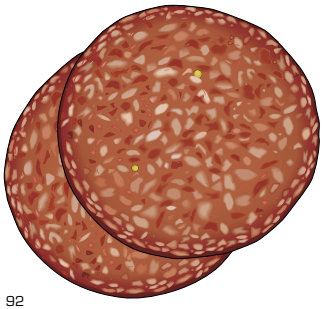
saucisson *M* **kielbasa**
kielbasa sausage
D'origine polonaise, il est fait de porc et de bœuf hachés, assaisonnés d'ail et d'épices.

mortadelle *F*
mortadella
Gros saucisson italien à base de viande et de gras, ainsi que de grains de poivre et de pistache.



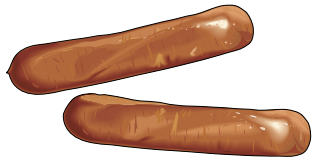
salami *M* **de Gênes**
Genoa salami
Saucisson sec italien, préparé à partir d'un mélange de porc, de veau et de gras. On le sert souvent en tranches fines, comme hors-d'œuvre.



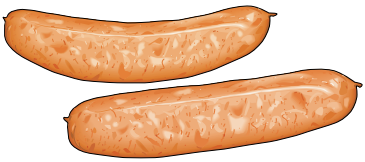


salami *M* **allemand**
German salami
Salami à base de bœuf et de porc finement hachés. On le sert en général tranché, comme hors-d'œuvre, mais aussi sur la pizza, en canapés et en sandwichs.

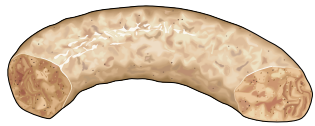
chipolata F
chipolata sausage
Saucisse crue de porc ou de porc et bœuf, assaisonnée notamment de clou de girofle. Elle est souvent poêlée ou grillée.



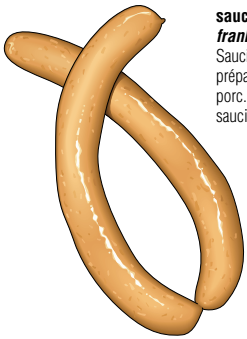
merguez F
merguez sausage
Petite saucisse crue très épicée à base d'agneau, de bœuf ou de mouton. Populaire en Afrique du Nord et en Espagne, on la consomme en général frite ou grillée.



saucisse F **de Toulouse**
Toulouse sausage
Saucisse crue d'origine française à base de porc haché et de poivre. Elle entre notamment dans la préparation du cassoulet.



andouillette F
andouillette
Charcuterie cuite à base de tube digestif de porc ou de veau. On la consomme grillée ou poêlée, accompagnée de moutarde.



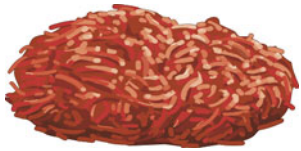
saucisse F **de Francfort**
frankfurter
Saucisse fumée précuite d'origine allemande, préparée à partir d'une fine pâte de viande de porc. Elle connaît plusieurs variantes, dont la saucisse à hot-dog américaine.

boudin M
blood sausage
Le boudin noir est à base de sang et de gras de porc (ou d'autres animaux) introduits dans un boyau, alors que le boudin blanc est fait de viande blanche et de lait.

viande[F] | *meat*

Chair des animaux de boucherie, consommée comme aliment. On distingue habituellement les viandes rouges (bœuf, agneau) des viandes blanches (veau, porc).

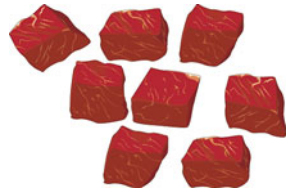
découpes[F] de bœuf[M]
cuts of beef
La carcasse des bovins est divisée en quartiers, puis en pièces de viande prêtes à cuisiner.



bœuf[M] haché
ground beef
Il est produit à partir de diverses parties du bœuf. Le filet haché est l'ingrédient de base du steak tartare.

rôti[M] de côtes[F]
rib roast
Pièce de viande à rôtir, prélevée dans la région du thorax. Tendre et savoureux, il est l'un des rôtis de bœuf les plus appréciés.

bifteck[M]
steak
Tranche destinée à être grillée ou sautée. Le bifteck le plus tendre provient généralement des parties centrales de la carcasse (longe, surlonge, côte).



cubes[M] de bœuf[M]
beef cubes
Ils sont plus ou moins tendres selon la partie d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts (bœuf bourguignon).

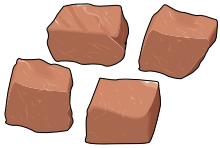
jarret[M]
shank
Il provient d'une section de la patte avant ou arrière du bœuf. Plutôt ferme, on l'utilise surtout dans les plats mijotés.

filet[M] de bœuf[M]
tenderloin roast
Prélevé le long de la colonne vertébrale, il est très recherché pour sa tendreté. Il est excellent grillé; on en tire notamment les tournedos et les chateaubriands.

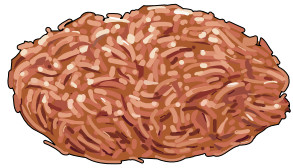
côtes[F] levées de dos[M]
back ribs
Formées de morceaux de côtes prélevés sur le dos et des muscles s'y rattachant, elles sont délicieuses avec une sauce aigre-douce.

découpes F de veau M
cuts of veal

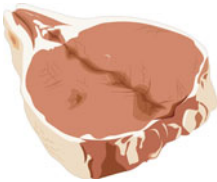
Pièces tirées de la carcasse du petit de la vache de moins d'un an. Le veau fournit une viande tendre et délicate, de couleur presque blanche à rosée.



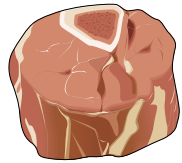
cubes M de veau M
veal cubes
Ils sont plus ou moins tendres selon la partie du veau d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts.



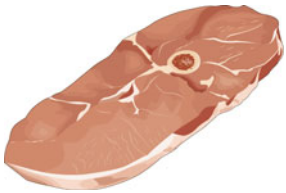
veau M haché
ground veal
Produit à partir de diverses parties du veau, il a un goût moins prononcé que celui du bœuf haché.



côte F
chop
Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés. On la consomme généralement grillée.



jarret M
shank
Il provient d'une section de la patte avant ou arrière du veau. Coupé en rouelles, il permet notamment de préparer l'osso buco italien.



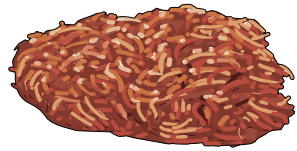
bifteck M
steak
Tranche destinée à être grillée ou sautée. Le bifteck le plus tendre provient généralement des parties centrales de la carcasse (longe, surlonge, côte).

rôti M
roast
Pièce de viande à rôtir, de tendreté variable. Comme c'est une viande maigre, il est conseillé de barder le rôti de gras avant la cuisson.

découpes[F] d'agneau[M]
cuts of lamb

Pièces provenant du petit de la brebis de moins d'un an. L'agneau de lait a un goût plus fin que l'agneau adulte. Il est très prisé au Moyen-Orient.

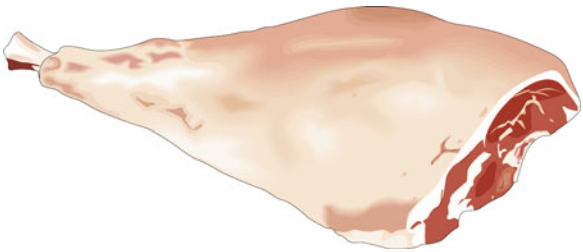
côte[F]
chop
Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés. On la consomme généralement grillée.



agneau[M] **haché**
ground lamb
Produit à partir de diverses parties de l'agneau, il est notamment utilisé pour préparer la moussaka grecque.

jarret[M]
shank
Section de la patte avant ou arrière de l'agneau.

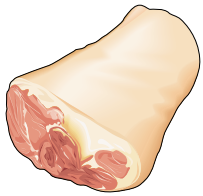
cubes[M] **d'agneau**[M]
lamb cubes
Ils sont plus ou moins tendres selon la partie de l'agneau d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts.



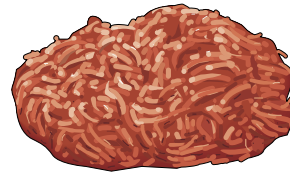
rôti[M]
roast
Pièce de viande à rôtir. Le plus connu provient du gigot, situé dans la partie arrière de la carcasse; c'est un plat de Pâques traditionnel dans certains pays.

découpes[F] de porc[M]
cuts of pork

Pièces provenant de la carcasse du porc, dont les plus tendres viennent de la longe (dos); le flanc (ventre), la cuisse (fesse) et l'épaule fournissent des pièces moins tendres.



jarret[M]
hock
Aussi appelé « jambonneau », il provient d'une section de la patte avant ou arrière du porc. Il entre dans la préparation du traditionnel ragoût de pattes.



porc[M] haché
ground pork
Très tendre, il provient de diverses parties du porc. Il est notamment utilisé pour la préparation de légumes farcis ou de pains de viande.

côtelette[F]
loin chop
Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés; certaines, comme la côtelette papillon, sont toutefois vendues désossées.

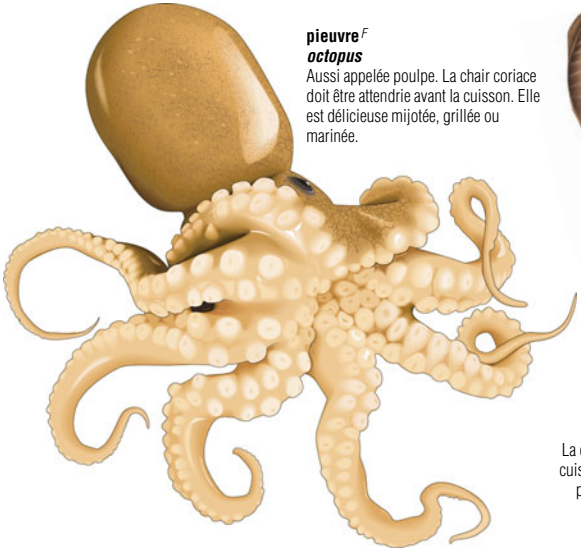
travers[M] ; *côtes[F] levées*
spareribs
Il est formé de morceaux de côtes prélevés sur le flanc et des muscles s'y rattachant. La cuisine chinoise d'Amérique du Nord l'associe à une sauce aigre-douce.

jambon[M] fumé
smoked ham
Morceau tiré de la cuisse du porc, traité pour la conservation par fumage. Il est vendu tel quel, désossé ou en tranches, et est apprêté de multiples façons.

rôti[M]
roast
Pièce de viande à rôtir, prélevée généralement sur la longe, l'épaule ou la cuisse.

mollusques^{M} | *mollusks*

Animaux invertébrés au corps mou, généralement marins. Certains d'entre eux, les coquillages, sont recouverts d'une coquille et souvent vendus vivants.

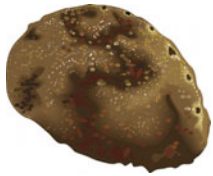


pieuvre^{F}
octopus
Aussi appelée poulpe. La chair coriace doit être attendrie avant la cuisson. Elle est délicieuse mijotée, grillée ou marinée.

calmar^{M}
squid
Les parties comestibles sont les tentacules, la poche formant le corps, ainsi que l'encre. Souvent grillée ou frite, la chair maigre est parfois caoutchouteuse.

seiche^{F}
cuttlefish
La chair très ferme doit être battue avant la cuisson. La seiche est délicieuse farcie. On peut en récupérer l'encre (sépia) pour colorer certaines préparations.

coquille^{F} **Saint-Jacques**
great scallop
Mollusque apparenté au pétoncle. La chair de saveur fine est très estimée en Europe. La coquille, qui tolère bien la chaleur, est aussi utilisée comme plat de cuisson.



ormeau^{M}
abalone
On consomme le muscle appelé « pied », délicieux cru ou cuit. Il faut battre l'ormeau avant la cuisson.

palourde^{F}
hard-shell clam
Mollusque à coquille très dure, que l'on consomme cru ou cuit. On en fait notamment une soupe (chaudrée), très appréciée en Nouvelle-Angleterre.

mye^{F}
soft shell clam
Surtout récolté dans l'Atlantique, ce gros mollusque à coquille fine, voisin de la palourde, peut remplacer cette dernière dans les recettes.

pétoncle^{M}
scallop
On consomme la noix (muscle qui ouvre et ferme les valves), et parfois le corail (partie orangée). Excellent cru ou cuit, il s'apprête de multiples façons.

escargot M
snail
L'escargot est souvent commercialisé en conserve, surgelé ou cuisiné. Servi dans un beurre à l'ail, il constitue une entrée classique.

patelle F
limpet
Mollusque recouvert d'une coquille unique. On consomme la patelle crue, avec du jus de citron ou de la vinaigrette, ou encore grillée, avec du beurre.

bigorneau M
common periwinkle
La chair ressemble à celle de l'escargot, qu'il peut remplacer dans la plupart des recettes. On le consomme toujours cuit, chaud ou froid.

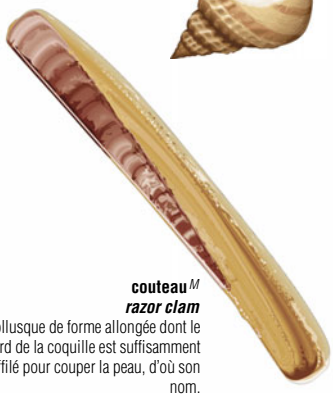
praire F
clam
De la même famille que la palourde, elle est délicieuse crue, avec ou sans citron, mais également cuite, en potage ou farcie comme la moule.

coque F
cockle
Désigne généralement l'espèce européenne, bien qu'il en existe d'autres. Elle est plus ferme et de saveur plus prononcée que les huîtres ou les moules.

moule F
blue mussel
Les moules fraîches sont en général pochées dans un bouillon ou cuites à la vapeur le temps qu'elles s'ouvrent; il faut alors jeter celles qui sont demeurées fermées.

buccin M
whelk
Mollusque semblable à un gros bigorneau. La cuisson exige une certaine attention, car la chair trop cuite devient coriace. On le déguste souvent arrosé de jus de citron.

huître F **creuse du Pacifique** M
cupped Pacific oyster
Juteuse et dodue, elle possède une valve inférieure bombée. Comme toutes les huîtres, on la consomme souvent crue, nature ou avec du jus de citron.



couteau M
razor clam
Mollusque de forme allongée dont le bord de la coquille est suffisamment effilé pour couper la peau, d'où son nom.

huître F **plate**
flat oyster
Huître plus rare que l'huître creuse et dont la valve inférieure est tout à fait plate. La variété belon est notamment recherchée.

crustacés[M] | *crustaceans*

Animaux aquatiques invertébrés dont le corps est recouvert d'une carapace. Ils sont vendus vivants, surgelés (crus ou cuits) ou en conserve.

homard[M]
lobster
Afin d'assurer une fraîcheur maximale, il est généralement suggéré de cuire le homard vivant, en le plongeant dans un liquide bouillant.

écrevisse[F]
crayfish
Petit crustacé d'eau douce qu'on apprête généralement comme le homard. On n'en consomme que la queue, dont la chair d'un blanc rosé est maigre et délicate.

langoustine[F]
scampi
Rarement commercialisée vivante, elle ressemble à un petit homard, mais sa chair est plus délicate. On la sert souvent accompagnée de beurre à l'ail.

crevette[F]
shrimp
Délicieuse chaude ou froide, elle peut être consommée avec l'intestin (la veine foncée située sur le dos), mais on préfère généralement l'en débarrasser.

crabe[M]
crab
Il est parfois vendu vivant (il se cuit alors comme le homard). On en savoure la chair maigre et filamenteuse, le foie et la substance crémeuse sous la carapace.

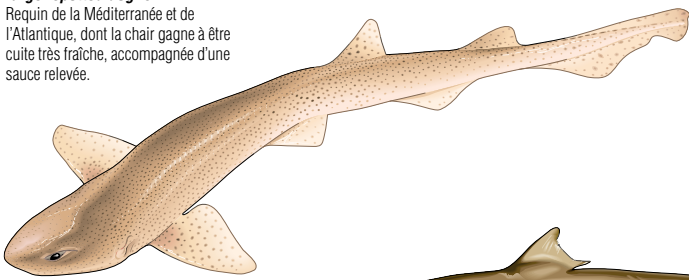
langouste[F]
spiny lobster
Crustacé à la carapace épineuse dont la chair est un peu moins savoureuse que celle du homard. Seule la queue est habituellement commercialisée, crue ou cuite.

poissons[M] cartilagineux | *cartilaginous fishes*

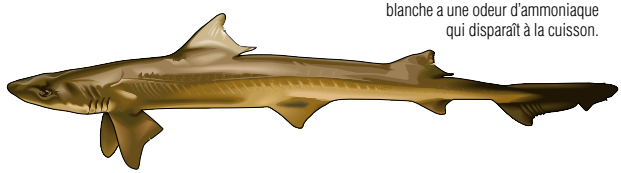
Poissons dont le squelette n'est pas constitué d'os mais de cartilage. Leur chair ne renferme en général pas d'arêtes.

raie[F]
skate
La chair rosée ou blanchâtre, dépourvue d'arêtes, doit être suffisamment cuite pour éviter qu'elle ne soit visqueuse et gélatineuse. On consomme surtout les ailes (nageoires pectorales).

grande roussette[F]
larger spotted dogfish
Requin de la Méditerranée et de l'Atlantique, dont la chair gagne à être cuite très fraîche, accompagnée d'une sauce relevée.



émissole[F]
smooth hound
Requin de la Méditerranée, de l'Atlantique et du Pacifique. La chair blanche a une odeur d'ammoniaque qui disparaît à la cuisson.



esturgeon[M]
sturgeon
De taille imposante, ce poisson de mer ou d'eau douce est recherché pour sa chair plutôt ferme et pour ses œufs, qui constituent le véritable caviar.

poissons[M] osseux | *bony fishes*

Poissons au squelette rigide et aux écailles lisses et aplaties, dont les différentes espèces constituent le plus grand groupe de poissons.

sardine[F]
sardine
Apparentée au hareng, elle est souvent mise en conserve (à l'huile, à la tomate ou au vin blanc) et consommée telle quelle, avec du jus de citron et du pain.

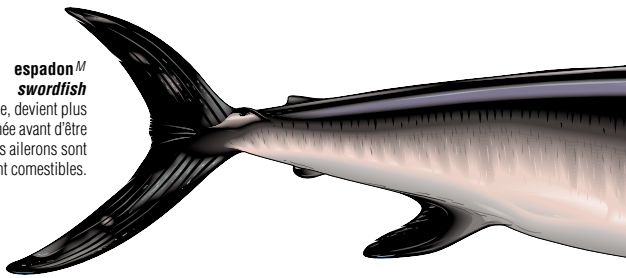
anchois[M]
anchovy
Fort apprécié des peuples méditerranéens, ce poisson très périssable est souvent conservé dans la saumure, l'huile ou le sel, et vendu en bocaux ou en boîtes de conserve.

dorade[F]
sea bream
La chair blanche, fine et maigre, s'apprête de toutes les manières, les plus simples étant les meilleures. Elle est délicieuse fumée, en sashimi ou en ceviche.

hareng[M]
herring
L'un des poissons les plus pêchés dans le monde. Il est vendu frais, mais aussi en conserve, mariné, salé et fumé. Il remplace le maquereau dans la plupart des recettes.

rouget[M] **barbet**[M] **;** ***rouget***[M]
goatfish
Malgré ses nombreuses arêtes, il est très recherché, notamment dans le sud de la France, pour sa saveur particulièrement fine.

éperlan[M]
smelt
On consomme la chair plutôt grasse, qui a une odeur de concombre, mais aussi la tête, les arêtes, la queue et les œufs. On le cuit simplement vidé, à la poêle.



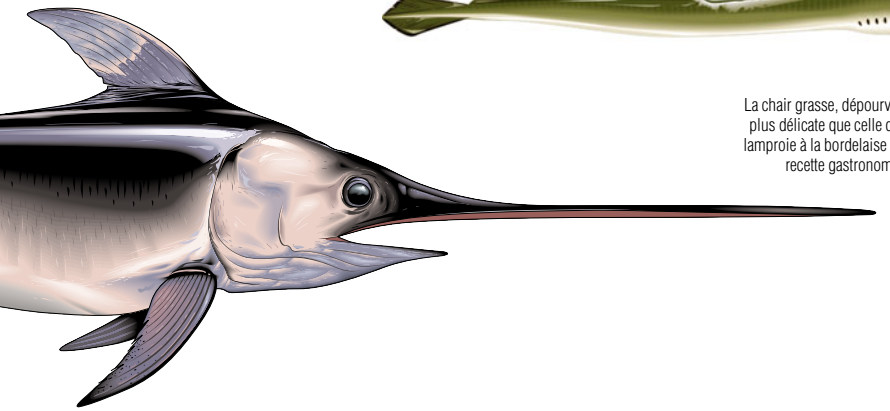
espadon[M]
swordfish
La chair, très recherchée, devient plus digeste si elle est pochée avant d'être apprêtée. La queue et les ailerons sont également comestibles.

anguille[F]
eel
Très appréciée en Europe et au Japon, sa chair est fine, ferme et grasse. On la débarrasse de l'excédent de gras en la dépouillant.

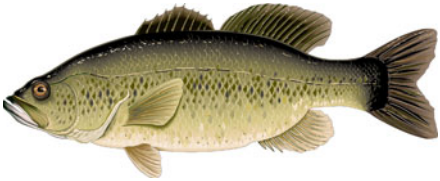
maquereau[M]
mackerel
La chair plutôt grasse se dégrade rapidement si elle n'est pas consommée sans délai. On vend souvent ce poisson en conserve, apprêté de diverses manières.

grondin[M]
gurnard
Relativement peu charnu, il est souvent cuisiné en soupe, dans la bouillabaisse et la matelote. Il est aussi excellent cuit au four, poché, frit ou fumé.

lamproie[F]
lamprey
La chair grasse, dépourvue d'arêtes, est plus délicate que celle de l'anguille. La lamproie à la bordelaise est une célèbre recette gastronomique française.



mulet[M]
mullet
Excellent chaud ou froid, il convient à toutes les cuissons. Les œufs entrent dans la fabrication de la boutargue provençale et du tarama grec (pâte onctueuse).



perche[F] **truitée ; *achigan***[M]
bass
Rarement commercialisé, ce poisson de pêche sportive présente une chair maigre et floconneuse qui s'accommode de tous les modes de cuissons.

carpe[F]
carp
Les espèces sauvages ont souvent un goût de vase, qui disparaît après un trempage dans de l'eau vinaigrée. La langue et les lèvres sont notamment très recherchées.

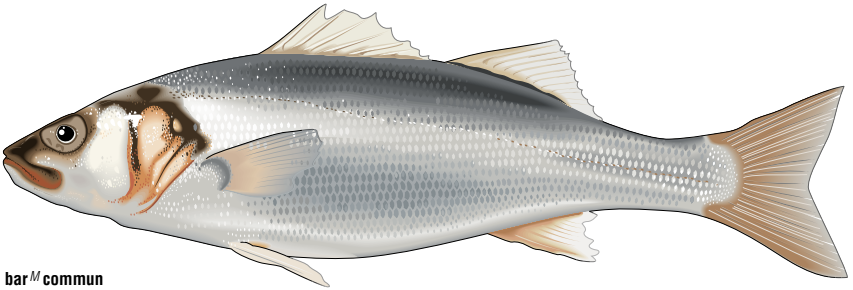
brochet[M]
pike
La chair a parfois un goût de vase qui disparaît si on la met à tremper. Comme il contient de nombreuses arêtes, on le cuisine souvent en pâté ou en quenelle.

perche[F] **; *perchaude***[F]
perch
Apparentée au sandre, elle est souvent pochée, cuite à l'étuvée ou à la meunière. La chair au goût délicat renferme beaucoup d'arêtes.

alose[F]
shad
La chair tendre, plutôt grasse, est souvent apprêtée avec des ingrédients acides (oseille, rhubarbe). Les arêtes sont plus faciles à éviter chez la femelle.

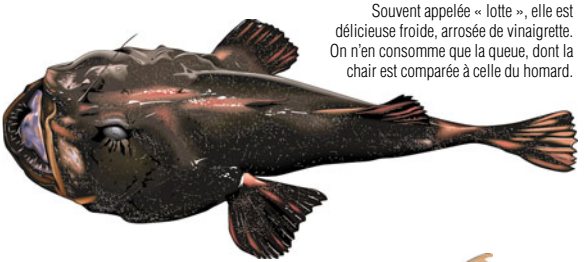
sandre[M] **; *doré***[M]
pike perch
Poisson d'eau douce dont la chair maigre, ferme et délicate supporte tous les modes de cuissons. On l'apprête entier ou en filet, comme la perche ou le brochet.

tassergal[M]
bluefish
Très estimé aux États-Unis, ce poisson à chair maigre est souvent grillé, braisé ou poché. Il s'apprête comme le maquereau.

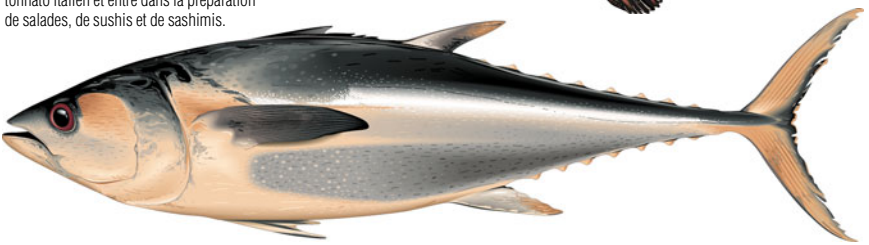


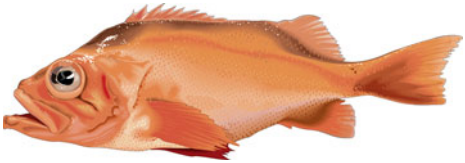
bar[M] **commun**
sea bass
La chair maigre et ferme, qui résiste bien à la cuisson, contient peu d'arêtes. Il est préférable de le cuire simplement pour ne pas en masquer la finesse.

baudroie[F]
monkfish
Souvent appelée « lotte », elle est délicieuse froide, arrosée de vinaigrette. On n'en consomme que la queue, dont la chair est comparée à celle du homard.



thon[M]
tuna
Souvent mis en conserve dans l'huile ou dans l'eau, il est essentiel au vitello tonnato italien et entre dans la préparation de salades, de sushis et de sashimis.



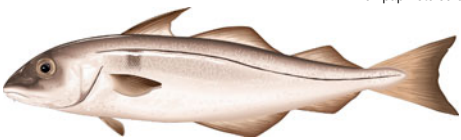


sébaste[M]
redfish
Il est excellent cru, cuit ou fumé. Il est préférable de laisser la peau s'il est cuit au court-bouillon ou au gril, la chair floconneuse risquant moins de se défaire.

truite[F]
trout
Poisson d'eau douce dont la chair mi-grasse, très fine et parfumée est délicieuse fumée. La truite arc-en-ciel est l'espèce la plus souvent élevée en captivité.

merlan[M]
whiting
Poisson de la même famille que la morue. La chair, délicate et très digeste, s'émiette facilement. On le cuit souvent en papillote ou dans un court-bouillon.

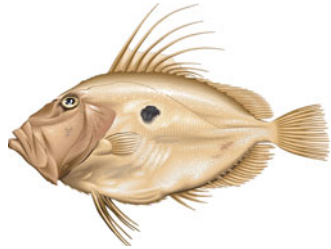
églefin[M]
haddock
Poisson apparenté à la morue, dont la chair est cependant plus fragile et plus douce. En France, l'églefin fumé porte le nom de « haddock ».



omble[M] **de fontaine**[F]
brook trout
Originaire du Canada, ce poisson apparenté à la truite est particulièrement apprécié pour sa chair délicate, qu'il est conseillé d'apprêter simplement.

lieu[M] **noir ; *goberge***[F]
black pollock
Particulièrement important en Angleterre, il est aussi utilisé au Canada pour préparer le surimi, une pâte servant à fabriquer des imitations de fruits de mer.

morue[F] **de l'Atlantique**[M]
Atlantic cod
Très pêchée près des côtes canadiennes et américaines, elle est souvent séchée ou salée. On tire de son foie une huile riche en vitamine D.



saint-pierre[M]
John dory
Poisson généralement apprêté comme la sole et le turbot. La chair plutôt ferme contient des arêtes gélatineuses qui donnent un excellent fumet.

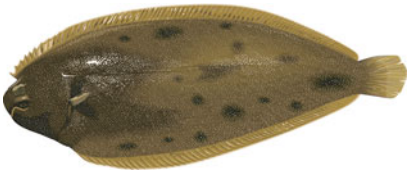
saumon[M] du Pacifique[M]
Pacific salmon
Le saumon royal (ou chinook), très recherché, possède la chair la plus grasse; les autres espèces, maigres ou mi-grasses, sont souvent destinées à la conserve.

saumon[M] de l'Atlantique[M]
Atlantic salmon
Seule espèce de saumon vivant dans l'Atlantique, il est reconnu pour sa chair rose, mi-grasse et très parfumée. Il est commercialisé frais, congelé ou fumé.

turbot[M]
turbot
L'un des poissons de mer les plus fins, il a une chair blanche et maigre, très savoureuse. Vendu entier ou en filets, il est généralement poché ou grillé.

plie[F] commune
common plaice
Abondante près des côtes européennes, elle est souvent vendue en filets, sa chair contenant beaucoup d'arêtes. C'est l'un des poissons du « fish and chips ».

flétan[M]
halibut
C'est le plus grand des poissons plats. On l'apprête notamment au vin ou avec du beurre d'anchois. La chair maigre et floconneuse contient peu d'arêtes.



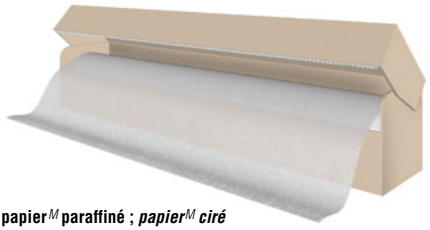
sole[F]
sole
Souvent confondue avec la plie, elle vit uniquement près des côtes européennes. L'espèce la plus recherchée est la sole commune ou sole de Douvres.

emballage[M] | *packaging*

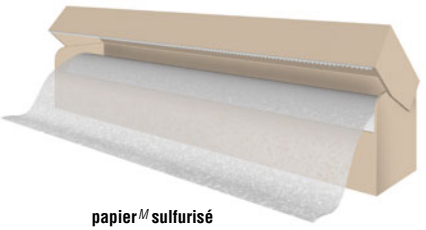
Tout ce qui sert à empaqueter ou à envelopper les aliments, utilisé pour la vente, la cuisson, la congélation ou la conservation.

sachet[M]
pouch
Sac de petites dimensions.

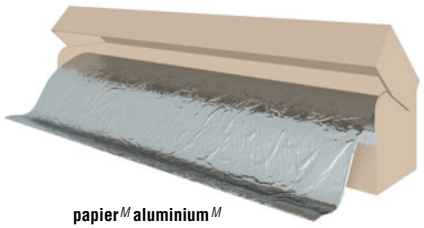
sac[M] **de congélation**[F]
freezer bag
Sac utilisé pour la congélation des aliments. Il se ferme hermétiquement.



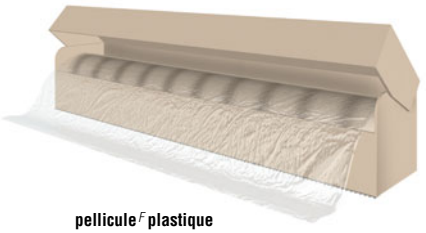
papier[M] **paraffiné ; *papier***[M] ***ciré***
waxed paper
Papier imperméable, enduit de cire ou de paraffine, qui supporte peu la chaleur. On l'utilise notamment en cuisine pour protéger le plan de travail.



papier[M] **sulfurisé**
parchment paper
Papier imperméable aux graisses et supportant la chaleur. On l'utilise surtout en pâtisserie et pour la cuisson en papillote.



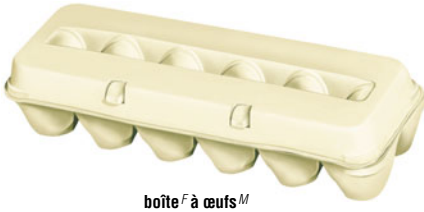
papier[M] **aluminium**[M]
aluminum foil
Feuille très mince d'aluminium utilisée pour emballer, cuire, réfrigérer et congeler les aliments.



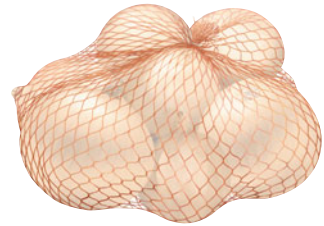
pellicule[F] **plastique**
plastic film
Pellicule transparente adhérente utilisée pour envelopper des aliments ou couvrir des contenants.

caissette[F]
small crate
Petite caisse de bois ou de carton généralement destinée au transport et à la commercialisation de fruits.

barquette[F]
food tray
Petit récipient moulé, rigide et léger, utilisé pour vendre, congeler ou réchauffer les aliments.



boîte[F] **à œufs**[M]
egg carton
Récipient rigide, généralement en carton ou en matière plastique, formé de six ou douze alvéoles destinées à recevoir des œufs.



sac[M]**-filet**[M]
mesh bag
Sac à mailles permettant aux fruits et légumes de respirer.

boîtes[F] **alimentaires**
canisters
Boîtes hermétiques dans lesquelles on conserve des aliments secs.

cageot[M]
small open crate
Boîte sans couvercle, faite de lattes de bois, utilisée pour le transport de divers produits alimentaires (surtout les fruits et les légumes).

tube M
tube
Emballage cylindrique souple, aplati à sa base, qui contient une pâte que l'on extrait par pression des doigts.

paquet M
package
Ensemble d'aliments ou d'objets de même nature réunis dans un emballage unique.

pack M
multipack
Ensemble de produits réunis en un emballage conçu pour en faciliter l'achat et le transport.

bouteille F **en verre** M
glass bottle
Récipient à goulot étroit, de forme allongée, qui contient des boissons (eau minérale, vin, etc.) ou des aliments liquides (des sauces, par exemple).

capsule F **à vis** F
screw cap
Bouchon fileté pouvant être vissé sur le goulot de la bouteille.

boîte F **de conserve** F
food can
Récipient métallique hermétique dans lequel on conserve un aliment cuisiné.

onglet M
pull tab
Petite pièce métallique que l'on soulève avec l'ongle et le doigt pour ouvrir la cannette.

pot M
cup
Contenant de taille variable dont on se sert pour commercialiser des produits cuisinés.

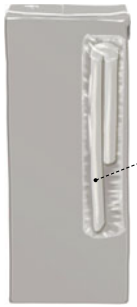
opercule M **thermoscellé**
heat-sealed film
Pellicule qui, scellée par la chaleur, ferme hermétiquement un contenant.

cannette F
beverage can
Petite boîte cylindrique en aluminium qui contient notamment de la bière et des boissons gazeuses.

godet M de lait M/crème F
milk/cream cup
Contenant d'une seule portion qui accompagne le service du café.

godet M de beurre M
butter cup
Contenant d'une seule portion qui accompagne le service du pain dans les restaurants.

boîte F à fromage M
cheese box
Petit contenant cylindrique, généralement en bois ou en carton, dans lequel on conserve une meule de fromage enveloppée de papier.



paille F
straw
Tige creuse de plastique permettant d'aspirer un liquide.

briquette F
drink box
Petite boîte de portion individuelle dans laquelle le jus peut être conservé longtemps.

pignon M
gabletop
Partie supérieure du carton, fermée par des rabats, dont l'une des extrémités se transforme en bec verseur.

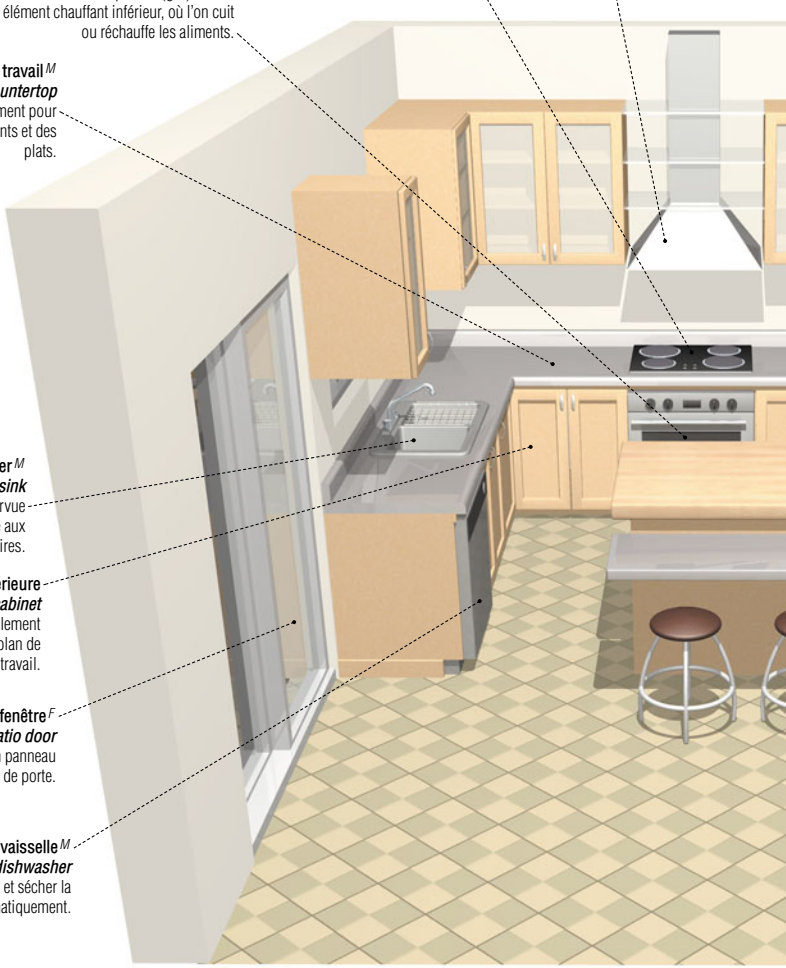
berlingot M
small carton
Petite boîte imperméabilisée qui contient habituellement du lait ou de la crème. Contenance : 250 ou 500 ml.

brique F
brick carton
Boîte dans laquelle le lait, le jus et autres boissons peuvent être conservés longtemps.

carton M
carton
Boîte imperméabilisée pour la vente d'aliments liquides, comme le lait et les jus. Contenance : un ou deux litres.

cuisine[F] | *kitchen*

Pièce où l'on prépare les repas.



four[M]
oven
Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.

table[F] **de cuisson**[F]
cooktop
Surface de la cuisinière sur laquelle sont disposés les éléments de cuisson.

hotte[F]
range hood
Appareil de ventilation qui expulse ou recycle l'air chargé de vapeurs et d'odeurs de cuisson.

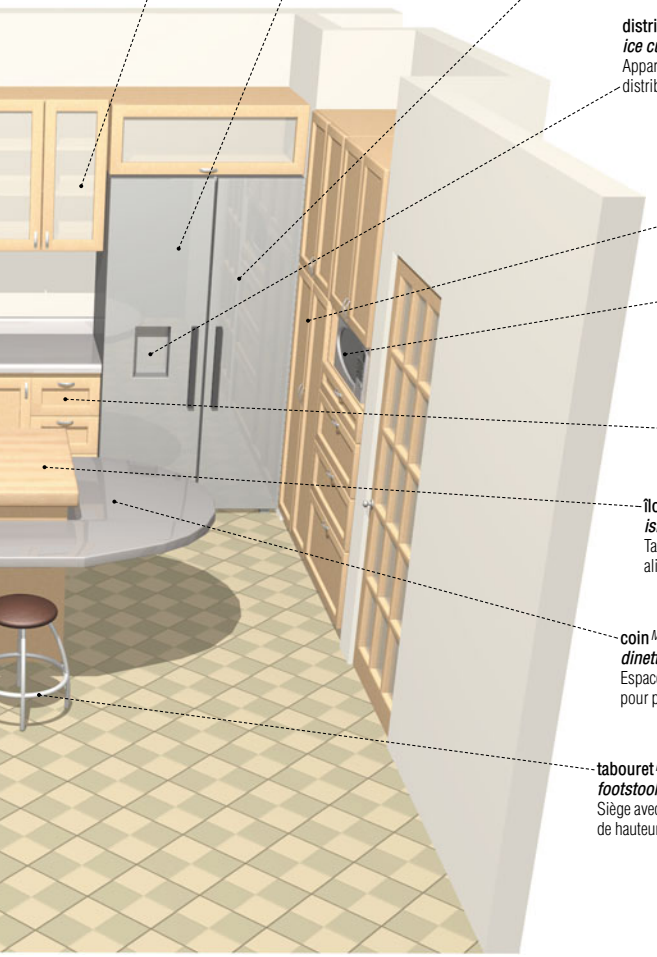
plan[M] **de travail**[M]
countertop
Surface plane conçue notamment pour la préparation des aliments et des plats.

évier[M]
sink
Cuvette alimentée en eau et pourvue d'une vidange, indispensable aux tâches culinaires.

armoire[F] **inférieure**
base cabinet
Meuble de rangement, habituellement muni de tablettes, situé sous le plan de travail.

porte[F]**-fenêtre**[F]
patio door
Fenêtre de plain-pied dont un panneau coulissant sert de porte.

lave-vaisselle[M]
dishwasher
Appareil conçu pour laver et sécher la vaisselle automatiquement.



armoire[F] supérieure
wall cabinet
Meuble de rangement, habituellement muni de tablettes, situé au-dessus du plan de travail.

congélateur[M]
freezer
Appareil servant à congeler des aliments pour les conserver.

réfrigérateur[M]
refrigerator
Appareil servant à refroidir et à conserver les aliments.

distributeur[M] de glaçons[M]
ice cube dispenser
Appareil alimenté en eau qui fabrique et distribue des glaçons.

garde-manger[M]
pantry
Meuble dans lequel sont rangés les aliments ne nécessitant pas de conservation par le froid.

four[M] à micro-ondes[F]
microwave oven
Appareil dans lequel le rayonnement d'ondes de haute fréquence permet de chauffer ou de cuire rapidement les aliments.

tiroir[M]
drawer
Compartiment coulissant emboîté dans un meuble.

îlot[M]
island
Table d'appoint pour la préparation des aliments.

coin[M]-repas[M]
dinette
Espace aménagé dans une cuisine pour prendre le repas.

tabouret[M]
footstool
Siège avec pieds, sans bras ni dossier, de hauteur variable.

verres[M] | *glassware*

Récipients pour boire. En cuisine, certains servent de mesure de capacité.

verre[M] à liqueur[F]
liqueur glass
Verre à pied de très petit format permettant la dégustation de liqueurs à forte teneur en alcool.

verre[M] à porto[M]
port glass
Petit verre à pied, de forme arrondie, utilisé pour le service du porto et des vins de dessert.

verre[M] à cognac[M]
brandy snifter
Verre à pied court, dont le ventre arrondi permet de réchauffer le cognac et le bord rétréci d'en concentrer l'arôme.

verre[M] à vin[M] blanc
white wine glass
Verre à pied, plutôt étroit, destiné aux vins blancs en général.

verre[M] à vin[M] d'Alsace[F]
Alsace glass
Verre à long pied, en général vert, destiné aux vins blancs d'Alsace.

coupe[F] à mousseux[M]
sparkling wine glass
Verre à pied, plus large que haut, utilisé pour servir le champagne et les vins mousseux.

verre[M] à bordeaux[M]
bordeaux glass
Verre à pied, en forme de tulipe, principalement destiné aux vins de Bordeaux. Légèrement refermé au sommet, il favorise la concentration des arômes.

verre[M] à bourgogne[M]
burgundy glass
Verre à pied dont le col large assure une oxygénation maximale du vin. Il est destiné principalement aux vins de Bourgogne.

verre[M] à cocktail[M]
cocktail glass
Verre à pied, de forme conique, utilisé pour présenter certains cocktails. Lors du service, le verre peut notamment être givré ou décoré d'un fruit.

verre[M] à gin[M]
highball glass
Verre droit, haut et étroit, dans lequel on sert des alcools comme le gin, souvent avec des glaçons, parfois allongés d'eau, de soda, etc.

chope[F] à bière[F]
beer mug
Grand gobelet cylindrique pourvu d'une poignée, dans lequel on sert de la bière. Elle est généralement en verre épais, en céramique ou en grès.

flûte[F] à champagne[M]
champagne flute
Verre à pied, long et très étroit, destiné au champagne et aux mousseux. Le vin y conserve son pétillement, car les bulles de gaz se libèrent plus lentement.

verre[M] à whisky[M]
old-fashioned glass
Verre droit à fond épais, court et de grand diamètre, principalement utilisé pour servir le whisky.

carafon[M]
small decanter
Petite carafe utilisée dans les restaurants pour le service du vin.

verre[M] à eau[F]
water goblet
Verre à pied de grande capacité, dans lequel on boit de l'eau à table. Il est plus haut et plus large que les verres à vin.

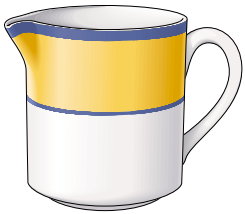
carafe[F]
decanter
Récipient de verre ou de cristal à base large et à col étroit pour le service de l'eau ou du vin.

vaisselle[F] | *dinnerware*

Récipients de tailles, de formes et de matières variées destinés à présenter et consommer les aliments.

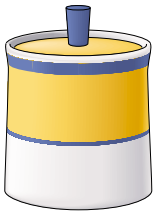
tasse[F] à café[M]
demitasse
Tasse de faible contenance pour le service du café.

chope[F] à café[M]
coffee mug
Grande tasse pour le service du café au lait.



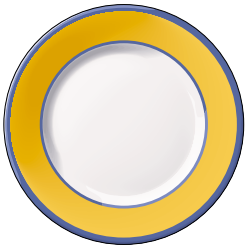
crémier[M]
creamer
Petit pot pour le service de la crème à table.

tasse[F] à thé[M]
cup
Tasse de plus grande contenance pour le service du thé.

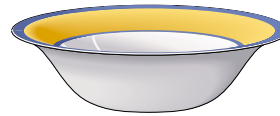


sucrier[M]
sugar bowl
Petit pot pour le service du sucre à table.

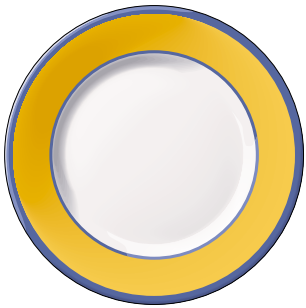
théière[F]
teapot
Récipient pour l'infusion et le service du thé.



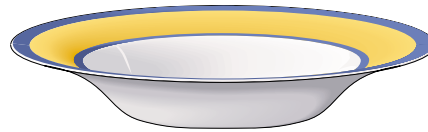
assiette[F] à dessert[M]
bread and butter plate
Assiette plate de petit diamètre utilisée pour servir des desserts.



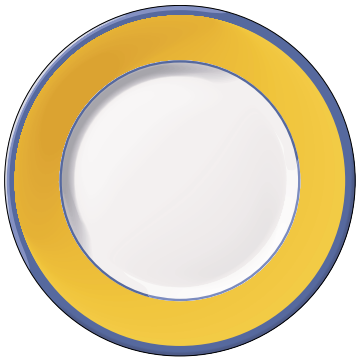
bol[M]
soup bowl
Récipient individuel hémisphérique profond destiné au service des potages et des soupes.



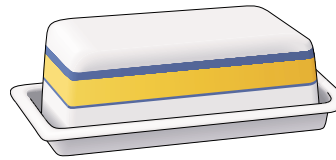
assiette[F] à salade[F]
salad plate
Assiette plate dans laquelle on sert habituellement une salade ou une entrée.



assiette[F] creuse
rim soup bowl
Récipient individuel hémisphérique moins profond destiné au service des potages et des soupes.

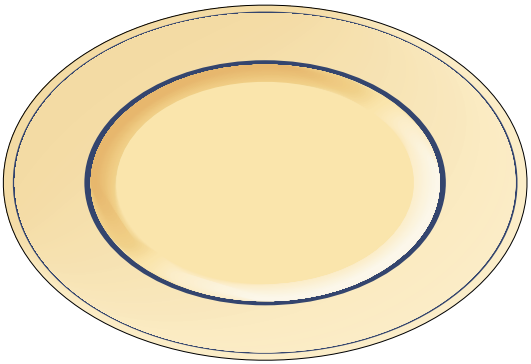


assiette[F] plate
dinner plate
Pièce de vaisselle individuelle de grand diamètre, plate ou peu profonde, généralement destinée à contenir la nourriture solide.



beurrier[M]
butter dish
Récipient plat couvert pour mettre du beurre à la disposition des convives.

plat[M] ovale
platter
Grande assiette ovale utilisée pour présenter et servir divers aliments solides : pièces de viandes, rôtis, grillades, omelettes, etc.

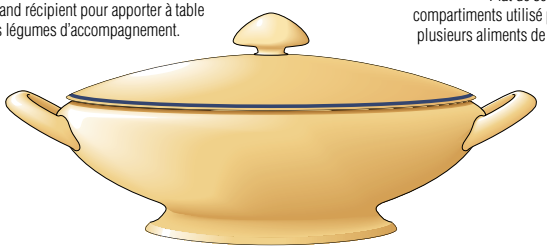


salière[F]
salt shaker
Petit récipient pour le service du sel à table, souvent apparié avec la poivrière.

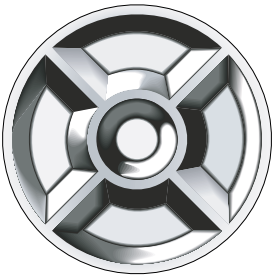
poivrière[F]
pepper shaker
Petit récipient pour le service du poivre à table, souvent apparié avec la salière.

plat[M] à poisson[M]
fish platter
Grande assiette ovale dans laquelle on sert un poisson cuit entier.

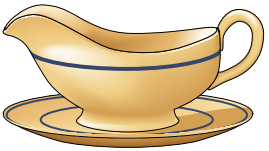
légumier[M]
vegetable bowl
Grand récipient pour apporter à table les légumes d'accompagnement.



ravier[M]
hors d'oeuvre dish
Plat de service divisé en compartiments utilisé pour présenter plusieurs aliments de même famille.

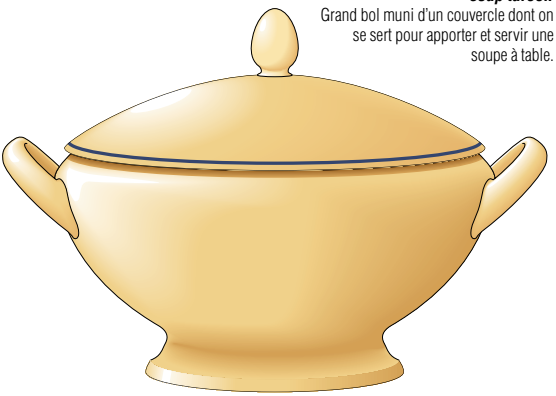


pichet M
water pitcher
Récipient à anse et à bec utilisé notamment pour servir l'eau et le jus.



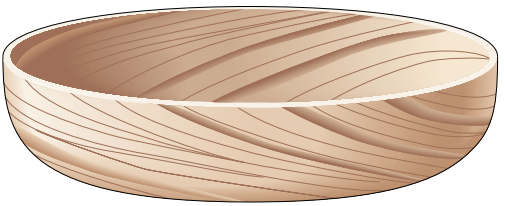
saucière F
gravy boat
Récipient pour le service à table de la sauce d'un plat.

soupière F
soup tureen
Grand bol muni d'un couvercle dont on se sert pour apporter et servir une soupe à table.

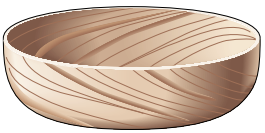


ramequin M
ramekin
Petit récipient utilisé pour la cuisson au four et le service à table en portions individuelles.

saladier M
salad bowl
Récipient plus ou moins profond qui sert à touiller et à servir la salade.



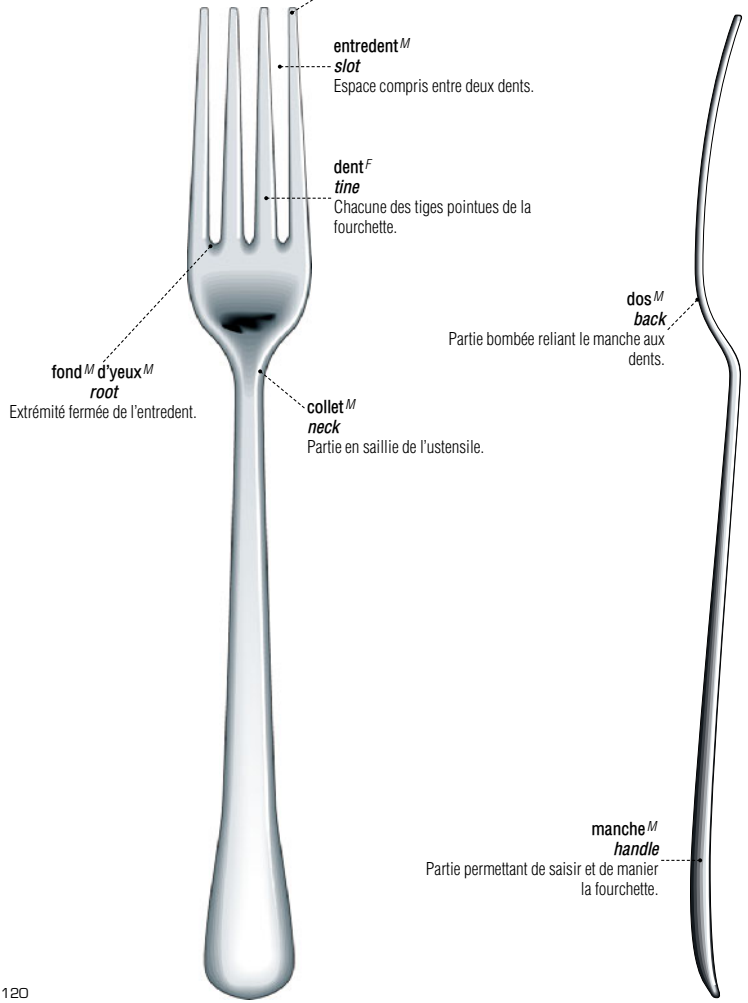
bol M **à salade** F
salad dish
Petit récipient individuel dans lequel on sert la salade.



couvert[M] | *silverware*

Ensemble des ustensiles de table, couteau, fourchette et cuiller, auxquels peuvent s'ajouter d'autres ustensiles selon la composition du menu.

fourchette[F]
fork
Ustensile à dents dont on se sert pour piquer les aliments et les porter à sa bouche.



exemples[M] de fourchettes[F]
examples of forks

Il existe une grande variété de fourchettes destinées à la consommation d'aliments particuliers.

fourchette[F] à huîtres[F]
oyster fork
Fourchette dont on se sert surtout pour détacher la chair d'un mollusque de la coquille.

fourchette[F] à dessert[M]
dessert fork
Fourchette qui sert à manger des desserts qu'il faut détailler en bouchées.

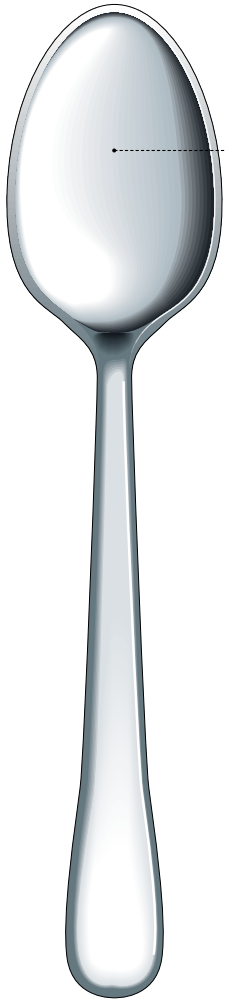
fourchette[F] de table[F]
dinner fork
Grande fourchette tout usage qui fait partie du couvert de base.

fourchette[F] à salade[F]
salad fork
Fourchette utilisée principalement pour manger une salade.

fourchette[F] à poisson[M]
fish fork
Grande fourchette servant habituellement à manger des plats de poisson.

fourchette[F] à fondue[F]
fondue fork
Fourchette qui sert à piquer le pain, lors d'une fondue au fromage, ou la viande, lors d'une fondue bourguignonne ou chinoise.

cuiller *F*
spoon
Ustensile composé d'un manche et d'une partie creuse qui sert à consommer des aliments liquides ou peu consistants.



creux *M*
inside
Partie concave du cuilleron.

bec *M*
tip
Extrémité arrondie du cuilleron.

dos *M*
back
Partie externe bombée du cuilleron.

cuilleron *M*
bowl
Partie creuse de la cuiller au bout du manche.

collet *M*
neck
Partie en saillie de l'ustensile.

manche *M*
handle
Partie permettant de saisir et de manier la cuiller.

exemples[M] de cuillers[F]
examples of spoons

Il existe une grande variété de cuillers destinées à des usages particuliers.

cuiller[F] à soupe[F]
soup spoon
Cuiller la plus grande dont la capacité est de 15 ml.

cuiller[F] à thé[M]
teaspoon
Cuiller un peu plus grande dont la capacité est de 5 ml.

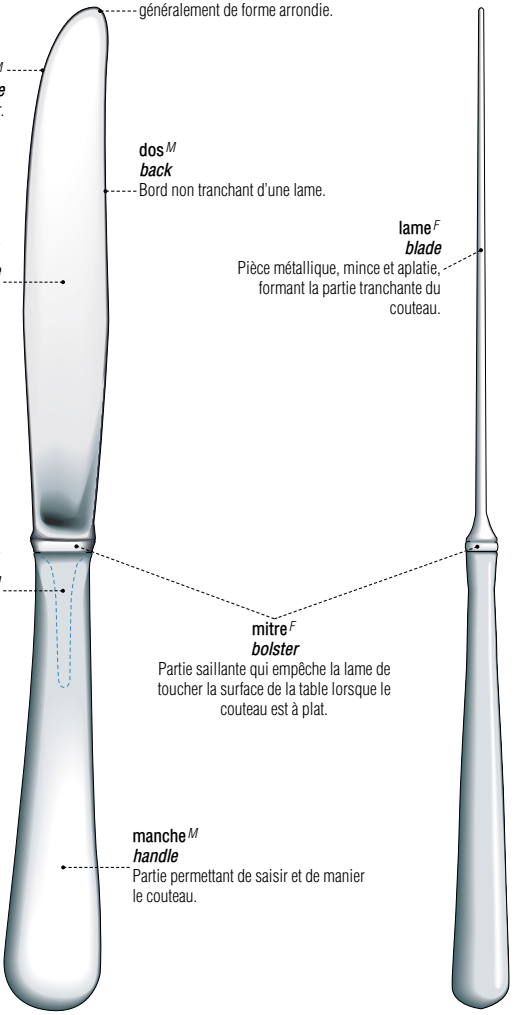
cuiller[F] à café[M]
coffee spoon
Cuiller de la plus faible contenance appelée, pour cette raison, petite cuiller.

cuiller[F] de table[F]
tablespoon
Cuiller qui sert à consommer les aliments liquides ou peu consistants. Elle fait partie du couvert de base.

cuiller[F] à soda[M]
sundae spoon
Cuiller à long manche qui sert à mélanger les boissons ou à consommer les desserts servis en coupe.

cuiller[F] à dessert[M]
dessert spoon
Cuiller qui sert à manger les desserts liquides ou de faible consistance.

couteau *M*
knife
Élément du couvert composé d'une lame tranchante et d'un manche. Il sert à découper les aliments en bouchées.



bout *M*
tip
Extrémité avant de la lame, généralement de forme arrondie.

tranchant *M*
cutting edge
Côté effilé de la lame destiné à couper.

dos *M*
back
Bord non tranchant d'une lame.

face *F*
side
Surface plate de la lame, comprise entre le dos et le tranchant.

lame *F*
blade
Pièce métallique, mince et aplatie, formant la partie tranchante du couteau.

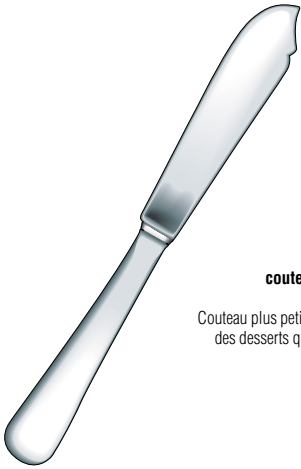
soie *F*
tang
Prolongement de la lame qui permet de la fixer dans le manche.

mitre *F*
bolster
Partie saillante qui empêche la lame de toucher la surface de la table lorsque le couteau est à plat.

manche *M*
handle
Partie permettant de saisir et de manier le couteau.

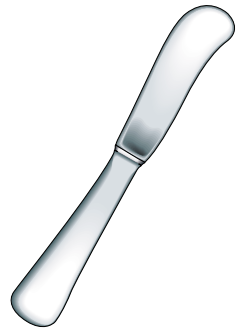
exemples M de couteaux M
examples of knives

Il existe une grande variété de couteaux destinés à des usages particuliers.

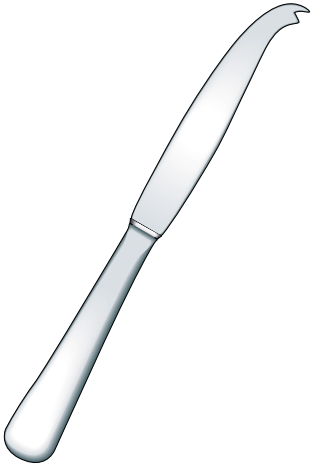


couteau M à poisson M
fish knife
Couteau à lame plus large qui sert à lever les filets d'un poisson servi entier.

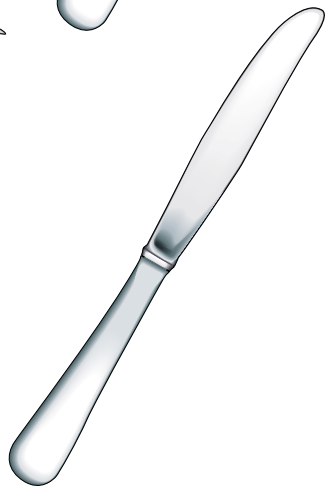
couteau M à dessert M
dessert knife
Couteau plus petit qui sert à manger des desserts qu'il faut détailler en bouchées.



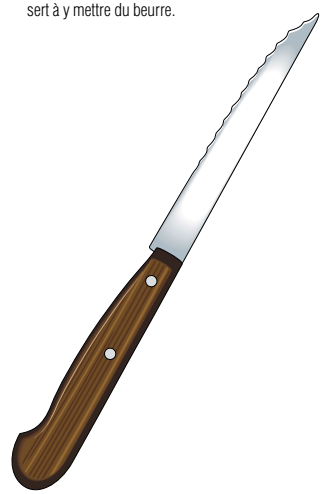
couteau M à beurre M
butter knife
Couteau non tranchant qui accompagne le service du pain et qui sert à y mettre du beurre.



couteau M à fromage M
cheese knife
Son extrémité en double pointe recourbée permet de piquer les portions de fromage.



couteau M de table F
dinner knife
Grand couteau tout usage qui fait partie du couvert de base.

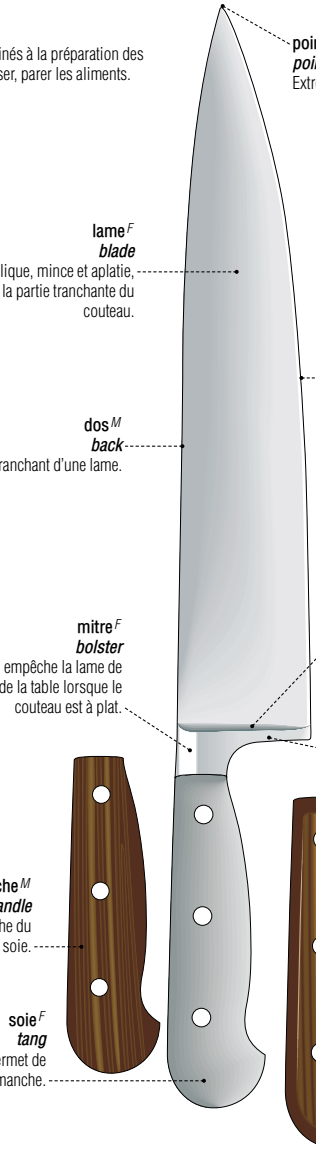


couteau M à bifteck M
steak knife
Couteau dont la lame est très tranchante, souvent dentée, qui sert au service des viandes fermes souvent poêlées.

ustensiles[M] de cuisine[F] | *kitchen utensils*

Accessoires ou appareils de mécanisme simple utilisés pour la préparation des aliments.

couteau[M] de cuisine[F]
kitchen knife
Les couteaux de cuisine sont destinés à la préparation des aliments : couper, trancher, désosser, parer les aliments.



pointe[F]
point
Extrémité avant de la lame.

lame[F]
blade
Pièce métallique, mince et aplatie, formant la partie tranchante du couteau.

tranchant[M]
cutting edge
Côté effilé de la lame destiné à couper.

dos[M]
back
Bord non tranchant d'une lame.

épaulement[M]
guard
Partie métallique de la largeur du manche, entre la lame et la soie.

mitre[F]
bolster
Partie saillante qui empêche la lame de toucher la surface de la table lorsque le couteau est à plat.

talon[M]
heel
Partie amincie de la mitre qui termine le bas de la lame.

demi-manche[M]
half handle
Plaquette latérale du manche du couteau, de part et d'autre de la soie.

soie[F]
tang
Prolongement de la lame qui permet de la fixer dans le manche.

rivet[M]
rivet
Courte tige cylindrique servant à assembler le manche du couteau.

exemples[M] de couteaux[M] de cuisine[F]
examples of kitchen knives

La forme et la taille des couteaux de cuisine varient selon leur fonction et le type d'aliment auquel ils sont destinés.

couteau[M] à pamplemousse[M]
grapefruit knife
Couteau qui sert à détacher la pulpe d'un agrume.

couteau[M] à désosser
boning knife
Petit couteau à lame effilée, pointue à l'extrémité, servant à détacher la chair des os.

couteau[M] à filets[M] de sole[F]
filleting knife
Couteau à lame longue et pointue qui sert à lever les filets de poisson.

couteau[M] d'office[M]
paring knife
Version miniature du couteau de chef, il est utilisé pour éplucher, gratter et trancher les aliments de petite taille.

couperet[M]
cleaver
Lourd couteau dont la lame épaisse et rigide permet de casser les os.

couteau[M] à jambon[M]
ham knife
Couteau à lame alvéolée servant à trancher un jambon cuit entier.

couteau[M] à découper
carving knife
Couteau à lame fine, utilisé pour couper en portions une pièce de viande cuite.

couteau[M] à pain[M]
bread knife
Couteau denté qui sert à trancher le pain frais.

couteau[M] de chef[M]
cook's knife
Couteau qui couvre une large gamme d'utilisations, allant de la coupe de gros morceaux de viande au hachage des fines herbes.

ustensiles[M] de cuisine[F]

couteau[M] à zester
zester
Couteau dont la lame recourbée, terminée par cinq œillets à bords tranchants, permet de lever de minces lanières sur le zeste d'un agrume.

éplucheur[M]
peeler
Utilisé pour peler fruits et légumes, sa lame pivotante épouse le contour de l'aliment.

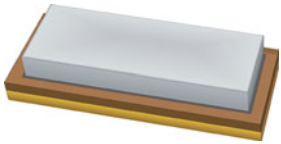
fourchette[F] à découper
carving fork
Fourchette dont on se sert pour maintenir une pièce de viande lorsqu'on la découpe en portions.

couteau[M] à huîtres[F]
oyster knife
Couteau à double tranchant, muni d'une garde, qui permet d'ouvrir la coquille en coupant les muscles adducteurs.

coquilleur[M] à beurre[M]
butter curler
Ustensile dont l'extrémité arrondie et striée permet de racler le beurre froid pour former des coquilles.

fusil[M]
sharpening steel
Tige d'acier cylindrique, striée de fines rayures, qui sert à rectifier le tranchant d'un couteau.

pierre[F] à affûter
sharpening stone
Pierre abrasive servant à aiguiser le tranchant d'un couteau.



planche[F] à découper
cutting board
En plastique ou en bois, elle sert à découper les aliments.

rainure[F]
groove
Sillon permettant de recueillir les jus de cuisson.

pour ouvrir
for opening

Instruments permettant de retirer des couvercles, des capsules ou des bouchons afin d'accéder au contenu d'un récipient.

ouvre-boîtes[M]
can opener
Appareil servant à ouvrir les boîtes de conserve en coupant le bord intérieur du couvercle.

décapsuleur[M]
bottle opener
Instrument qui sert à détacher les capsules des bouteilles.

tire-bouchon[M] **à levier**[M]
lever corkscrew
Instrument muni d'une vis et d'ailettes qui remontent lorsqu'on enfonce la vis et qui fonctionnent comme leviers pour ouvrir la bouteille.

tire-bouchon[M] **de sommelier**[M]
waiter's corkscrew
Instrument composé d'une vis et d'un levier qui permet d'ouvrir une bouteille de vin en tirant, d'une lame pour couper l'enrobage du goulot et d'un décapsuleur.

pour broyer et râper
for grinding and grating

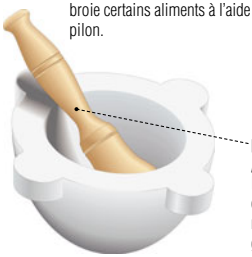
Instruments utilisés pour réduire des aliments en fines parcelles, en copeaux, en poudre, en purée, etc.

casse-noix[M]
nutcracker
Pince dont on se sert pour accéder à l'amande d'une noix en cassant la coque.

presse-ail[M]
garlic press
Ustensile utilisé pour écraser finement une gousse d'ail.

râpe[F] **à muscade**[F]
nutmeg grater
Petite râpe conique utilisée pour réduire en poudre des noix de muscade.

mortier[M]
mortar
Récipient hémisphérique en marbre, en porcelaine ou en bois dans lequel on broie certains aliments à l'aide d'un pilon.



pilon[M]
pestle
Instrument, généralement lourd, composé d'une tête prolongée d'un manche court, notamment utilisé pour broyer des graines, des ingrédients secs et de l'ail.

moulin[M] **à légumes**[M]
food mill
Instrument qui sert à réduire les légumes et les fruits cuits en purée plus ou moins fine selon la grille utilisée.

mandoline[F]
mandoline
Instrument composé d'une lame tranchante interchangeable insérée dans un support servant à couper les légumes de différentes manières selon la forme de la lame.

presse-agrumes[M]
citrus juicer
Ustensile utilisé pour extraire le jus d'un agrume, le plus souvent d'un citron ou d'une orange.

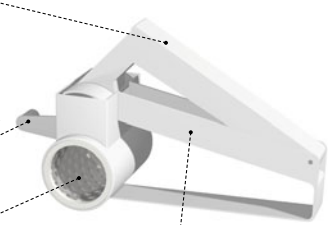
hachoir[M]
meat grinder
Instrument destiné à hacher la viande; il est muni d'un couteau et de grilles interchangeables dont la taille des orifices détermine la finesse du hachis.

râpe[F] **à fromage**[M] **cylindrique**
rotary cheese grater
Instrument servant à râper le fromage au contact d'un tambour denté rotatif.

poussoir[M]
pusher
Partie articulée de la poignée dont on presse le morceau de fromage contre le tambour.

manivelle[F]
crank
Levier coudé permettant d'imprimer un mouvement rotatif au tambour.

tambour[M]
drum
Partie cylindrique de l'ustensile où se râpe le fromage.



poignée[F]
handle
Partie permettant de saisir la râpe et d'exercer une pression sur le poussoir.

machine[F] **à faire les pâtes**[F]
pasta maker
Instrument qui déroule et coupe la pâte de différentes manières grâce à des lames amovibles.

râpe[F]
grater
Instrument qui sert à réduire en fines parcelles ou en poudre des aliments comme les légumes, le fromage, les noix, etc.

pour mesurer
for measuring

Instruments permettant de mesurer le volume ou le poids d'un ingrédient, la température d'un aliment ou le temps de cuisson d'une préparation.

minuteur[M]
kitchen timer
Appareil servant à programmer une durée; le temps écoulé, une sonnerie se fait entendre.

cuillers[F] **doseuses**
measuring spoons
Cuillers dont le cuilleron correspond à une quantité précise d'un ingrédient et qui servent de mesure en cuisine.

tasse[F] **à mesurer**
measuring cup
Récipient gradué, muni d'un bec verseur, qui sert à mesurer des liquides.

sablier[M]
egg timer
Appareil de mesure du temps composé de deux ampoules de verre dont l'une est remplie de sable qui s'écoule dans l'autre en un temps précis.

mesures[F]
measuring cups
Récipients qui servent à mesurer une quantité précise d'un ingrédient.

verre[M] **à mesurer**
measuring beaker
Récipient gradué qui sert à mesurer des quantités d'aliments secs ou liquides.

thermomètre[M] à viande[F]
meat thermometer
Thermomètre qu'on pique dans une pièce à rôtir pour vérifier la progression de la cuisson.

thermomètre[M] à sucre[M]
candy thermometer
Thermomètre qu'on plonge dans le sucre liquide chaud pour en mesurer avec précision le degré de cuisson.

thermomètre[M] de four[M]
oven thermometer
Thermomètre que l'on place dans le four d'une cuisinière pour en vérifier la température.

balance[F] de cuisine[F]
kitchen scale
Instrument qui sert à peser des aliments secs (farine, sucre, riz, etc.).

thermomètre[M] à mesure[F] instantanée
instant-read thermometer
Thermomètre numérique que l'on pique dans la pièce et qui en indique instantanément la température interne.

ustensiles[M] de cuisine[F]

pour passer et égoutter
for straining and draining

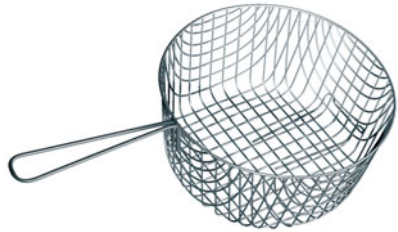
Instruments servant à filtrer un aliment sec ou liquide, ou encore à débarrasser un aliment du liquide ayant servi à le laver, le blanchir, le cuire ou le frire.

chinois[M]
chinois
Fine passoire conique utilisée pour filtrer un bouillon, une sauce ou réduire une préparation en une purée.

passoire[F] fine
mesh strainer
Instrument qui sert à tamiser des ingrédients secs ou à filtrer des liquides.

passoire[F]
colander
Instrument qui sert à égoutter les aliments.

panier[M] à friture[F]
fry basket
Récipient en fil métallique conçu pour mettre des aliments à frire et les égoutter une fois cuits.



entonnoir[M]
funnel
Instrument conique se terminant par un tube servant à verser un liquide dans un récipient à petit goulot.

mousseline[F]
muslin
Linge fin, à tissage peu serré, au travers duquel on passe des potages et des sauces pour leur donner de la finesse, du velouté.

essoreuse[F] à salade[F]
salad spinner
Appareil qui, par force centrifuge, débarrasse les feuilles de laitue de l'eau de lavage.

tamis[M]
sieve
Passoire formée d'une toile de nylon, d'acier ou de soie tendue sur un cadre de bois qui sert à passer les aliments secs ou liquides.

pour la pâtisserie[F]
baking utensils

Pâtisserie : ensemble des gâteaux, biscuits et autres aliments, généralement sucrés, préparés à partir d'une pâte cuite.

batteur[M] à œufs[M]
egg beater
Ustensile mécanique, composé de deux fouets actionnés par une manivelle, qui sert à battre des ingrédients liquides ou semi-liquides.

piston[M] à décorer
icing syringe
Sorte de seringue, munie de douilles interchangeables, dans laquelle on introduit un glaçage pour décorer les pâtisseries et les desserts moulés.

roulette[F] de pâtissier[M]
pastry cutting wheel
Ustensile dont on se sert pour couper la pâte. La roulette cannelée lui donne un effet de dentelle.

emporte-pièces[M]
cookie cutters
Pièce métallique évidée qui sert à découper une pâte en lui donnant une forme qu'elle conservera en cuisant.

tamis[M] à farine[F]
sifter
Ustensile servant à passer la farine. Il est muni d'une poignée à ressort qui agite la farine et lui donne plus de légèreté.

poche[F] à douilles[F]
pastry bag and nozzles
Sac imperméable auquel s'adaptent des douilles interchangeables. Il sert à décorer plats, pâtisseries et desserts moulés ou à façonner une pâtisserie.

fouet[M]
whisk
Ustensile composé d'un ensemble de fils d'acier recourbés et croisés servant à mêler, à battre ou à fouetter des ingrédients liquides ou semi-liquides.

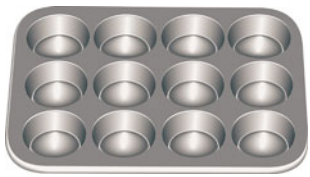
pinceau[M] à pâtisserie[F]
pastry brush
Ustensile dont l'extrémité munie de poils en soie ou en nylon sert à badigeonner, à lustrer, à dorer une pâtisserie ou à graisser un plat.

plaque[F] à pâtisserie[F]
baking sheet
Ustensile rectangulaire à petit rebord, généralement en tôle, qui sert à cuire au four biscuits, gâteaux et autres pâtisseries qui ne requièrent pas de moule.

saupoudreuse[F]
dredger
Récipient à couvercle perforé qui sert notamment à fariner, à poudrer de sucre ou à parsemer de fromage râpé une préparation.

mélangeur[M] à pâtisserie[F]
pastry blender
Ustensile utilisé pour mélanger une matière grasse avec de la farine.

rouleau[M] à pâtisserie[F]
rolling pin
Cylindre de bois qui roule librement entre deux poignées latérales et dont on se sert pour abaisser une pâte.



moule[M] à muffins[M]
muffin pan
Moule à alvéoles qui sert à cuire les muffins et à leur donner leur forme.

bols[M] à mélanger
mixing bowls
Récipient rond, de taille variable, dont on se sert pour préparer ou mélanger des ingrédients, des aliments.

moule[M] à gâteau[M]
cake pan
Moule métallique à bord plus ou moins élevé pour permettre à un gâteau de lever sans déborder.

moule[M] à soufflé[M]
soufflé dish
Moule de porcelaine dont le bord élevé contient un soufflé pendant qu'il lève en cuisant.

moule[M] à tarte[F]
pie pan
Moule métallique utilisé pour façonner une abaisse et cuire une tarte au four.

moule[M] à quiche[F]
quiche plate
Moule métallique dont le bord est festonné pour enjoliver à la cuisson l'abaisse d'une quiche.

moule[M] à fond[M] amovible
removable-bottomed pan
Moule métallique dont le fond, et parfois la paroi, se défont pour dégager la pièce cuite.

moule[M] à charlotte[F]
charlotte mold
Moule métallique profond, en forme de seau, utilisé pour cuire un entremets sucré cerclé de biscuits.

jeu[M] d'ustensiles[M]
set of utensils
Principaux ustensiles de cuisine, souvent de même style, présentés sur un support.

spatule[F]
spatula
Longue lame de largeur variable, qui sert à retourner les aliments en cours de cuisson.

cuiller[F] à égoutter
draising spoon
Grande cuiller allongée perforée, légèrement concave, qui sert à retirer les petits aliments de leur liquide de cuisson.

écumoire[F]
skimmer
Grande cuiller ronde perforée, légèrement concave, qui sert à écumer un bouillon, une sauce, ou à retirer les aliments de leur liquide de cuisson.

pilon[M]
potato masher
Ustensile utilisé pour réduire en purée, manuellement, des légumes ou des fruits cuits.

pelle[F]
turner
Ustensile qui sert à retirer un aliment en fin de cuisson sans le briser.

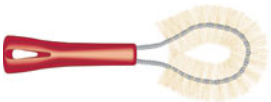
louche[F]
ladle
Ustensile à cuilleron profond et à grand manche servant à transvaser un aliment liquide ou semi-liquide.

ustensiles[M] divers
miscellaneous utensils

dénoyauteur[M]
stoner
Sorte de pince dont on se sert pour retirer les noyaux des olives ou des cerises sans abîmer la pulpe.

cuiller[F] parisienne
melon baller
Cuiller qui sert à prélever des morceaux en forme de petites boules dans la chair d'un fruit ou d'un légume.

vide-pomme[M]
apple corer
Ustensile qui sert à enlever le cœur des pommes ou des poires.



brosse[F] à légumes[M]
vegetable brush
Ustensile utilisé pour nettoyer certains légumes, telle la pomme de terre.

aiguille[F] à brider
trussing needle
Ustensile servant à introduire des brides de ficelle au travers d'une volaille ou à ficeler un rôti.

aiguille[F] à piquer
larding needle
Ustensile qui sert à enfoncer dans une pièce de viande des lanières de lard, de jambon, de truffe.

cuiller[F] à goûter
tasting spoon
Cuiller de bois munie de deux cuillerons réunis par un sillon peu profond, servant à prélever et à goûter une préparation liquide.

cuiller[F] à glace[F] ; *cuiller[F] à crème[F] glacée*
ice cream scoop
Cuiller utilisée pour prélever une portion de glace ou de crème glacée dans un contenant.

ciseaux[M] de cuisine[F]
kitchen shears
Ustensile à usages variés : parer les viandes et les légumes, couper les fines herbes, etc.

cisaille[F] à volaille[F]
poultry shears
Ustensile utilisé pour découper en morceaux une volaille.

pince[F] à escargots[M]
snail tongs
Ustensile dont on se sert pour tenir la coquille afin d'en retirer l'escargot.

boule[F] à thé[M]
tea ball
Boule dans laquelle on insère les feuilles de thé séchées pour les infuser.

coupe-œuf[M]
egg slicer
Instrument composé de fils d'acier tendus qui permettent de couper un œuf cuit dur en tranches.

poire[F] à jus[M]
baster
Ustensile composé d'un tube gradué et d'une poire en caoutchouc qui permet d'aspirer le liquide de cuisson pour en arroser la viande.

pince[F]
tongs
Ustensile utilisé pour saisir, retourner et servir des aliments.

pince[F] à spaghettis[M]
spaghetti tongs
Ustensile dont l'extrémité des branches permet de saisir les pâtes longues.

plat[M] à escargots[M]
snail dish
Également nommé escargotière, il est muni de creux pour le service des escargots.

batterie[F] de cuisine[F] | *cooking utensils*

Ensemble de récipients utilisés pour la cuisson des aliments surtout au four ou sur une cuisinière.

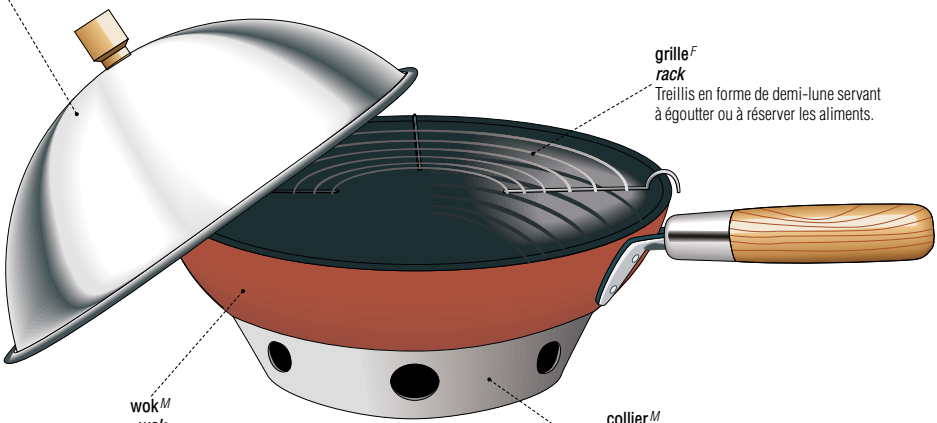
grille[F]
rack
Plaque perforée munie de crochets permettant de la soulever pour égoutter et retirer le poisson en fin de cuisson.

poissonnière[F]
fish poacher
Récipient de forme allongée muni d'une grille et d'un couvercle qui permet de cuire un poisson entier.

couvercle[M]
lid
Pièce mobile couvrant la poissonnière lors de la cuisson.

couvercle[M]
lid
Pièce mobile couvrant le wok lors de la cuisson.

wok[M]
wok set
Ustensile de cuisson, emprunté à la cuisine chinoise, qui permet une cuisson rapide des aliments dans très peu de corps gras.



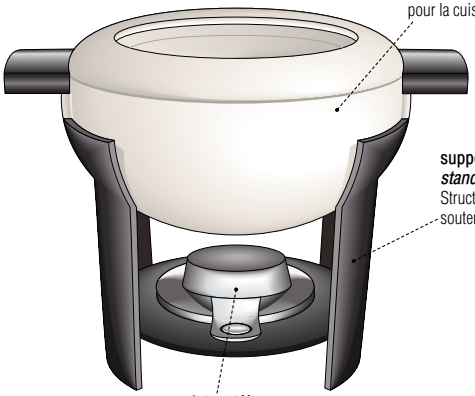
grille[F]
rack
Treillis en forme de demi-lune servant à égoutter ou à réserver les aliments.

wok[M]
wok
Grande poêle dont la forme conique permet de cuire les aliments au centre, où l'intensité de chaleur est la plus grande.

collier[M]
burner ring
Socle métallique utilisé pour maintenir le wok en équilibre au-dessus du brûleur ou de la plaque chauffante.

service[M] à fondue[F]
fondue set
Ustensile conçu pour apprêter et servir des fondues : à la viande, au fromage ou au chocolat.

caquelon[M]
fondue pot
Récipient muni d'une ou de deux poignées latérales, dont on se sert pour la cuisson d'une fondue.



support[M]
stand
Structure métallique destinée à soutenir le caquelon et le réchaud.

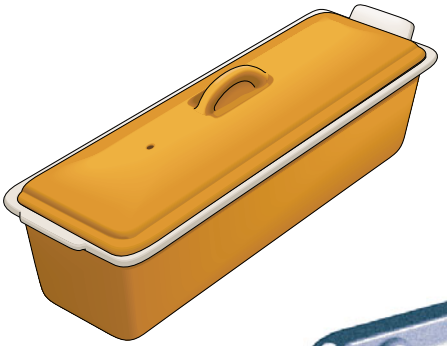
réchaud[M]
burner
Récipient contenant un combustible pour maintenir la chaleur du caquelon durant le service d'une fondue.

tajine[M]
tajine
Récipient de terre cuite vernissée, muni d'un couvercle conique hermétique, dans lequel on cuit, au Maghreb, le plat du même nom.

autocuiseur[M]
pressure cooker
Marmite munie d'un couvercle vissé hermétiquement, conçue pour cuire des aliments plus rapidement à la vapeur et sous pression.

régulateur[M] de pression[F]
pressure regulator
Dispositif destiné à maintenir la pression à une valeur constante.

soupape[F]
safety valve
Dispositif qui bloque l'échappement de la vapeur lorsque la marmite est sous pression.



terrine[F]
terrine
Récipient dont le couvercle est percé pour laisser s'échapper la vapeur, conçu pour la cuisson de préparations avec ou sans gelée.

lèchefrite[F]
dripping pan
Plat rectangulaire, légèrement creux, servant à rôtir une viande au four ou à recueillir le jus de cuisson des viandes.

plats[M] **à rôtir**
roasting pans
Ustensile à bords mi-hauts, de grande contenance, qui sert à faire rôtir une viande au four.

faitout[M]
Dutch oven
Marmite demi-haute utilisée pour faire cuire des aliments dans un liquide.

marmite[F]
stock pot
Récipient utilisé pour faire cuire, en grande quantité, des aliments dans un liquide.

cuit-vapeur[M]
steamer
Ustensile composé de deux casseroles. Celle du dessous contient l'eau bouillante dont la vapeur cuit les aliments que contient celle du dessus.

couscoussier[M]
couscous kettle
Double récipient dans lequel la vapeur du bouillon, où cuisent les aliments de la partie inférieure, cuit et parfume la semoule dans la partie supérieure.

panier[M] **cuit-vapeur**[M]
steamer basket
Récipient perforé que l'on insère dans une casserole, au-dessus du niveau du liquide, pour cuire des aliments à la vapeur.

pocheuse[F]
egg poacher
Ustensile pour pocher les œufs en les plaçant dans les alvéoles d'un plateau suspendu au-dessus d'un liquide chaud.

poêle[F] à frire
frying pan
Ustensile qui sert à faire frire, sauter ou revenir des aliments.

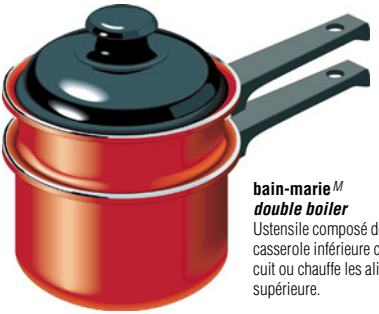
sauteuse[F]
sauté pan
Récipient analogue à une poêle, mais à bord droit, qui sert à cuire des aliments à feu vif dans un corps gras.

poêle[F] à crêpes[F]
pancake pan
Poêle ronde à fond ample dont le bord peu élevé permet à la spatule de décoller et de retourner aisément la crêpe.

diable[M]
diable
Ustensile en terre poreuse, formé de deux poêlons s'emboîtant parfaitement, pour cuire les aliments à l'étuvée.

casserole[F]
saucepan
Récipient bas qui sert généralement à faire chauffer un liquide ou à cuire des aliments dans un liquide.

poêlon[M]
small saucepan
Ustensile à bords plus élevés qu'une poêle, qui sert à la cuisson des plats mijotés ou braisés.



bain-marie[M]
double boiler
Ustensile composé de deux casseroles. La casserole inférieure contient l'eau bouillante qui cuit ou chauffe les aliments de la casserole supérieure.

appareils[M] électroménagers | *domestic appliances*

Ensemble des appareils ménagers qui fonctionnent à l'électricité.

pour mélanger et battre
for mixing and blending
Appareils permettant d'incorporer plusieurs éléments les uns aux autres, de remuer ou de travailler un élément pour en modifier l'aspect.

bouchon[M]
cap
Pièce destinée à fermer le récipient hermétiquement.

mélangeur[M]
blender
Appareil électrique, composé d'un bloc-moteur surmonté d'un récipient, servant à mélanger, à broyer ou à réduire en purée des aliments crus ou cuits.

récipient[M]
container
Vase de verre dans lequel on met les aliments ou les ingrédients.

couteau[M]
cutting blade
Couteau-hélice qui, en tournant, sert à mélanger ou à broyer des aliments.

bloc[M]**-moteur**[M]
motor unit
Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

touche[F] **de commande**[F]
control button
Bouton servant à mettre en marche l'appareil et à sélectionner la vitesse du couteau.

batteur[M] sur socle[M]
table mixer
Appareil électrique, fait d'un bloc-moteur puissant muni de deux fouets et d'un socle, utilisé pour battre ou mélanger des aliments liquides ou semi-liquides.

tête[F] basculante
tilt-back head
Le bloc-moteur est mobile autour d'un axe, permettant de plonger les fouets dans le bol ou de les en retirer.

éjecteur[M] de fouets[M]
beater ejector
Bouton sur lequel on presse pour retirer les fouets.

fouet[M]
beater
Instrument qui sert à battre ou à mélanger les aliments. Les fouets sont insérés dans des roues dentées qui tournent en sens inverse.

commande[F] de vitesse[F]
speed control
Dispositif servant à sélectionner la vitesse de rotation des fouets.

socle[M]
stand
Base soutenant le bol et la tête basculante.

bol[M]
mixing bowl
Récipient rond, de taille variable, dont on se sert pour mélanger les aliments.

plateau[M] tournant
turntable
Il permet le mouvement circulaire du bol pour battre ou mélanger uniformément la préparation.

batteur[M] à main[F]
hand mixer
Appareil électrique composé de deux fouets et d'un bloc-moteur, utilisé pour battre ou mélanger des aliments liquides ou semi-liquides.

éjecteur[M] de fouets[M]
beater ejector
Bouton sur lequel on presse pour retirer les fouets.

poignée[F]
handle
Partie permettant de saisir et de manier le batteur à main.

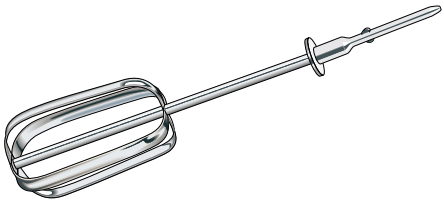
sélecteur[M] de vitesse[F]
speed selector
Dispositif servant à sélectionner la vitesse de rotation des fouets.

fouet[M]
beater
Instrument qui sert à battre ou à mélanger les aliments. Les fouets sont insérés dans des roues dentées qui tournent en sens inverse.

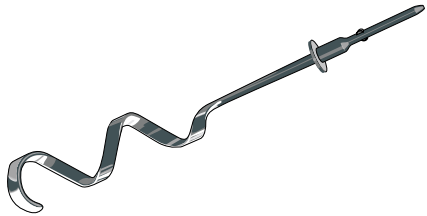
talon[M] d'appui[M]
heel rest
Pièce sur laquelle repose le batteur lorsqu'il n'est pas en marche.

fouets[M]
beaters

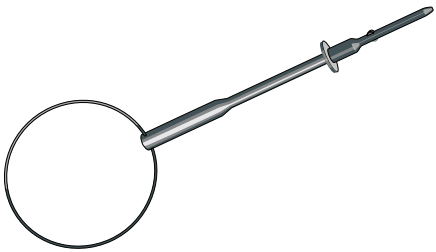
Instruments qui servent à mélanger, à battre ou à pétrir les aliments liquides ou semi-liquides.



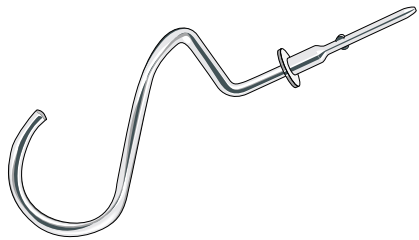
fouet[M] quatre pales[F]
four blade beater
Fouet tout usage permettant de mélanger, de battre ou de fouetter divers ingrédients.



fouet[M] en spirale[F]
spiral beater
Fouet utilisé principalement pour mélanger et pétrir une pâte de faible consistance.

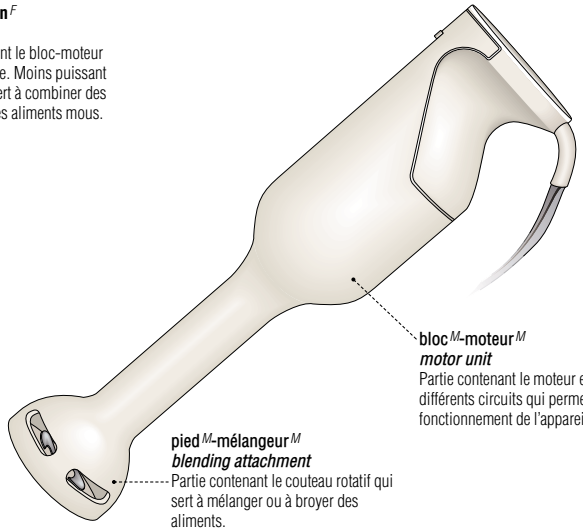


fouet[M] à fil[M]
wire beater
Fouet servant à mélanger, émulsionner ou battre divers ingrédients, ou encore à introduire de l'air dans une préparation.



crochet[M] pétrisseur
dough hook
Fouet servant à mélanger et pétrir une pâte.

mélangeur[M] à main[F]
hand blender
Appareil électrique dont le bloc-moteur est façonné en poignée. Moins puissant que le mélangeur, il sert à combiner des liquides et à broyer des aliments mous.



bloc[M]-moteur[M]
motor unit
Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

pied[M]-mélangeur[M]
blending attachment
Partie contenant le couteau rotatif qui sert à mélanger ou à broyer des aliments.

pour presser
for juicing
Appareil qui permet d'exercer une pression sur un fruit (notamment les agrumes) afin d'en extraire le liquide qu'il contient.

presse-agrumes[M]
citrus juicer
Appareil électrique conçu pour extraire le jus des agrumes.

toupie[F]
reamer
Instrument sur lequel on pose le demi-fruit et qui le racle en tournant.

passoire[F]
strainer
Partie du presse-agrumes qui retient les noyaux et la pulpe.

bol[M] verseur
bowl with serving spout
Récipient qui recueille le jus et qui permet de le verser.

bloc[M]-moteur[M]
motor unit
Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

pour couper
for cutting

Appareils utilisés principalement pour diviser un élément en petites parties ou en portions.

robot[M] de cuisine[F]
food processor
Appareil électrique constitué d'un bloc-moteur, d'un couteau et d'un jeu de disques servant à couper, hacher, émincer, râper, mélanger, pétrir, etc.

entonnoir[M]
feed tube
Conduit dans lequel on insère les aliments.

arbre[M]
spindle
Tige qui transmet le mouvement du moteur au couteau ou au disque.

couvercle[M]
lid
Pièce mobile couvrant le bol.

bol[M]
bowl
Récipient dans lequel on met les aliments ou les ingrédients.

poignée[F]
handle
Partie permettant de saisir et de déplacer le bol.

couteau[M]
blade
Couteau-hélice qui, en tournant, sert à mélanger ou à broyer des aliments.

bloc[M]-moteur[M]
motor unit
Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

cuisinière[F] à gaz[M]
gas range
Appareil servant à la cuisson des aliments, muni de brûleurs et d'un four alimentés au gaz.

grille[F]
grate
Treillis métallique qui soutient les ustensiles de cuisson au-dessus des brûleurs.

robinets[M]
burner control knobs
Dispositifs qui permettent ou interrompent l'arrivée du gaz et qui en règlent le débit.

brûleur[M]
burner
Appareil qui produit une flamme pour la cuisson des aliments.

four[M]
oven
Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.

cuisinière[F] électrique
electric range
Appareil électrique servant à la cuisson des aliments, muni de serpentins ou de plaques et d'un four.

surface[F] de cuisson[F]
cooktop
Surface de la cuisinière munie d'éléments de cuisson.

élément[M] de cuisson[F]
cooking unit
Élément chauffant sur lequel s'effectue la cuisson.

four[M]
oven
Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.

four[M] à micro-ondes[F]
microwave oven
Appareil dans lequel le rayonnement d'ondes de haute fréquence permet de chauffer ou de cuire rapidement les aliments.

porte[F]
door
Partie mobile qui ferme le four à micro-ondes.

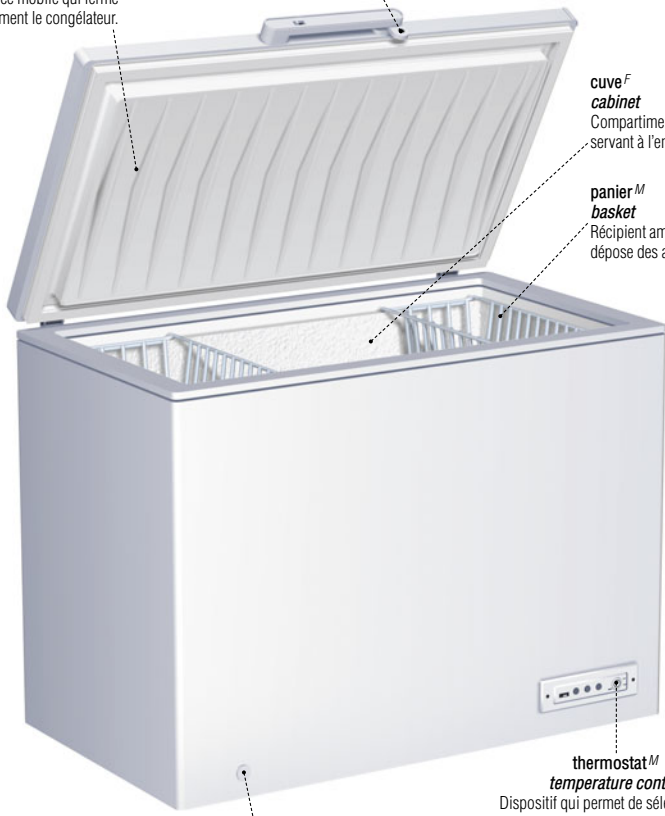
horloge[F] programmatrice
clock timer
Elle affiche l'heure ou la durée programmée de fonctionnement du four.

hublot[M]
window
Fenêtre épaisse qui permet de voir l'intérieur du four.

tableau[M] de commande[F]
control panel
Panneau où sont rassemblées les touches de programmation.

loquet[M]
latch
Dispositif sur lequel on appuie pour ouvrir la porte.

congélateur[M] coffre[M]
chest freezer
Appareil horizontal de fort volume servant à conserver des aliments à très basse température (-18°).



réfrigérateur[M]
refrigerator
Appareil à deux compartiments dont l'un sert à garder au froid les aliments et l'autre à les congeler.

distributeur[M] **d'eau**[F]
water dispenser
Appareil qui fournit automatiquement de l'eau ou des glaçons.

casier[M] **à beurre**[M]
butter compartment
Compartiment muni d'une porte abattante dans lequel on range le beurre.

bac[M] **à viande**[F]
meat keeper
Compartiment dans lequel on range la viande.

réfrigérateur[M]
refrigerator compartment
Compartiment du réfrigérateur servant à conserver les aliments au froid.

congélateur[M]
freezer compartment
Compartiment du réfrigérateur servant à congeler les aliments.

bac[M] **à légumes**[M]
crisper
Compartiment où règne une température optimale pour la conservation des légumes et des fruits.

casier[M] **laitier**
dairy compartment
Compartiment dans lequel on range les produits laitiers en boîte.

pour cuire
for cooking

Appareils exposant un aliment cru à une source de chaleur afin de le cuire.

friteuse[F]
deep fryer
Récipient muni d'un élément chauffant qui sert à amener un corps gras à une température élevée pour cuire des aliments en haute friture.

panier[M]
basket
Récipient en fil métallique à manche amovible, conçu pour mettre des aliments à frire et les égoutter une fois cuits.

couvercle[M]
lid
Pièce mobile couvrant la friteuse lors de la cuisson.

poignée[F]
handle
Pièce qui sert à baisser ou à relever le panier.

thermostat[M]
thermostat
Dispositif qui permet de régler la température du corps gras.

voyant[M] **lumineux**
signal lamp
Signal lumineux indiquant que la température désirée est atteinte.

minuterie[F]
timer
Dispositif qui permet de régler le temps de cuisson.

robot[M] boulanger[M]
bread machine
Appareil électrique qui sert à faire lever et cuire une pâte à pain.

hublot[M]
window
Fenêtre épaisse qui permet de voir la pâte à pain dans le moule.

couvercle[M]
lid
Partie mobile qui permet de fermer le robot boulanger.

tableau[M] de commande[F]
control panel
Panneau où sont rassemblées les touches de programmation.

moule[M] à pain[M]
loaf pan
Récipient dans lequel on dépose la pâte qui, cuite, donnera le pain.

raclette[F]-gril[M]
raclette with grill
Appareil muni d'éléments chauffants intérieurs, dont on se sert pour fondre des fromages ou pour griller viandes et légumes d'accompagnement.

surface[F] de cuisson[F]
cooking plate
Plaque antiadhésive à nervures posée sur des éléments chauffants pour griller des aliments.

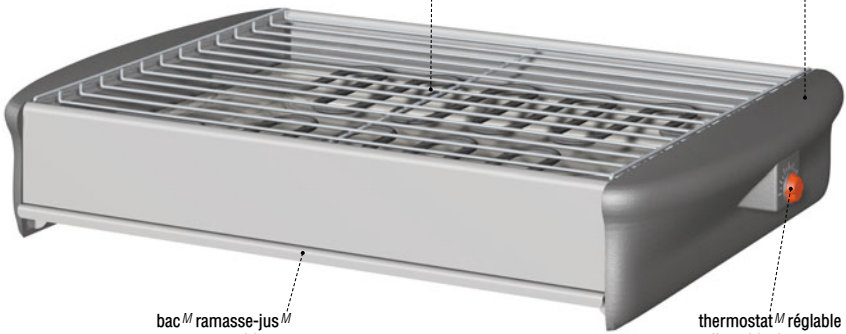
poêlon[M]
dish
Petit ustensile antiadhésif de faible profondeur, qui sert à cuire des portions individuelles d'aliments.

socle[M]
base
Base soutenant le raclette-gril, qui contient des éléments chauffants permettant de cuire les aliments.

gril[M] barbecue[M]
indoor electric grill
Appareil électrique, composé d'une grille métallique et d'un élément chauffant, qui sert à cuire les aliments.

surface[F] de cuisson[F]
cooking surface
Plaque formée d'une grille servant à cuire les aliments.

poignée[F] isolante
insulated handle
Partie permettant de saisir et de transporter le gril sans se brûler.



bac[M] ramasse-jus[M]
drip pan
Récipient dans lequel s'écoule le jus de cuisson.

thermostat[M] réglable
adjustable thermostat
Dispositif qui permet de régler la température de cuisson.

grille-pain[M]
toaster
Appareil dont les éléments chauffants grillent des tranches de pain.

guide[M]
bread guide
Treillis métallique qui tient le pain en place.

fente[F]
slot
Ouverture dans laquelle s'insère la tranche de pain.

manette[F]
lever
Dispositif à ressort permettant d'abaisser le chariot contenant les tranches de pain.

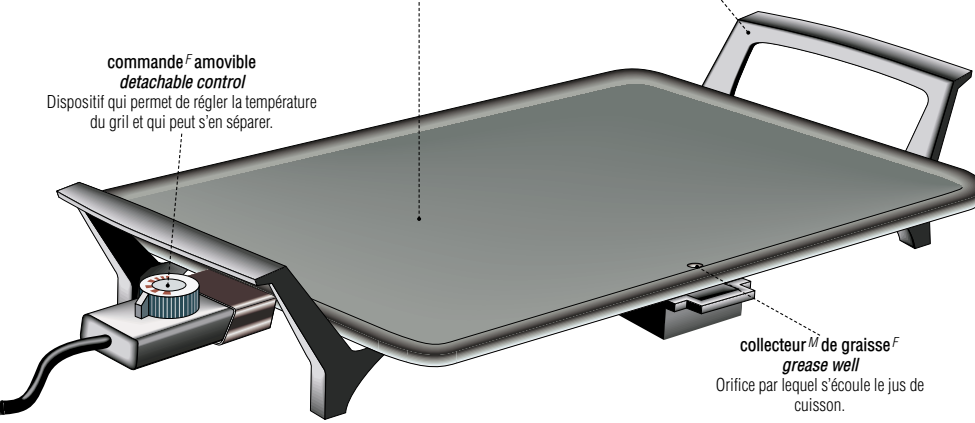
thermostat[M]
temperature control
Dispositif qui permet de sélectionner la température de cuisson.

gril[M] **électrique**
griddle
Appareil électrique, composé d'une surface de cuisson, qui sert à griller les aliments.

surface[F] **de cuisson**[F]
cooking surface
Plaque souvent antiadhésive sur laquelle on place les aliments.

poignée[F]
handle
Partie permettant de saisir et de transporter le gril.

commande[F] **amovible**
detachable control
Dispositif qui permet de régler la température du gril et qui peut s'en séparer.



collecteur[M] **de graisse**[F]
grease well
Orifice par lequel s'écoule le jus de cuisson.

cuit-vapeur[M] électrique
electric steamer
Appareil électrique composé de deux bols posés sur une base contenant de l'eau qui permet de cuire séparément des aliments à la vapeur.

bols[M] de cuisson[F]
cooking dishes
Récipients dont le fond perforé permet de cuire à la vapeur des aliments.

indicateur[M] de niveau[M] d'eau[F]
water level indicator
Dispositif qui permet de connaître le niveau d'eau dans le réservoir de l'appareil.

voyant[M] lumineux
signal lamp
Signal lumineux qui indique que l'élément chauffant est branché.

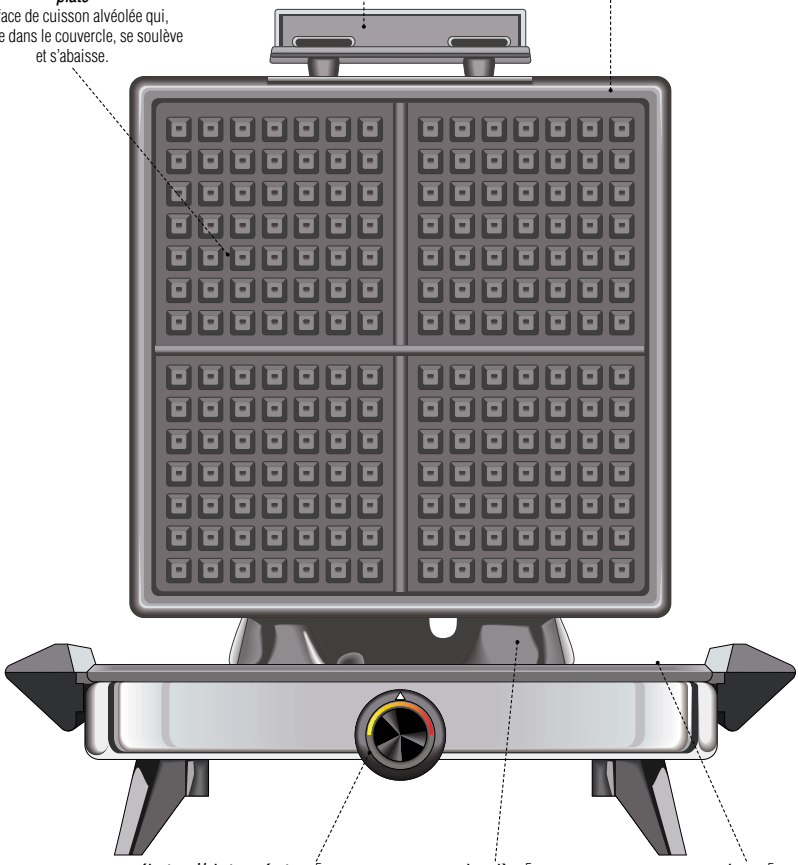
minuterie[F]
timer
Dispositif qui permet de régler le temps de cuisson.

gaufrier[M]-gril[M]
waffle iron
Appareil composé de deux plaques alvéolées placées devant des éléments chauffants, qui sert à cuire les gaufres ou à griller un aliment.

poignée[F]
handle
Partie permettant de soulever ou d'abaisser le couvercle.

couvercle[M]
lid
Partie mobile qui permet de fermer le gaufrier-gril.

plaque[F]
plate
Surface de cuisson alvéolée qui, insérée dans le couvercle, se soulève et s'abaisse.



sélecteur[M] de température[F]
temperature selector
Dispositif qui permet de régler la température des plaques.

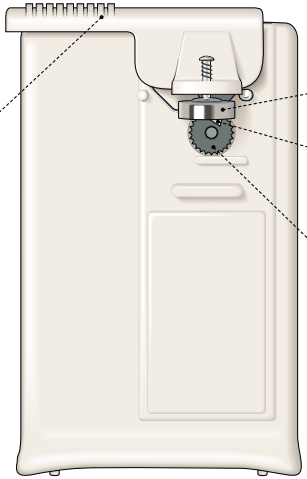
charnière[F]
hinge
Attache articulée qui permet de soulever et d'abaisser le couvercle.

plaque[F]
plate
Surface de cuisson alvéolée sur laquelle on dépose la pâte à gaufres ou l'aliment à griller.

appareils[M] électroménagers divers | *miscellaneous domestic appliances*

ouvre-boîtes[M]
can opener
Appareil servant à ouvrir les boîtes de conserve en coupant le bord intérieur du couvercle.

levier[M] **de perçage**[M]
pierce lever
Dispositif relié à la lame sur lequel on appuie pour la faire pénétrer dans le couvercle.



aimant[M] **de retenue**[F]
magnetic lid holder
Pièce qui retient le couvercle détaché de la boîte de conserve.

lame[F] **de coupe**[F]
cutting blade
Couteau qui détache le couvercle de la boîte de conserve.

molette[F] **d'entraînement**[M]
drive wheel
Dispositif denté qui permet la rotation de la boîte de conserve pour en découper le couvercle.

bouilloire[F]
kettle
Récipient pourvu d'un élément chauffant utilisé pour amener de l'eau à son point d'ébullition.

bec[M] **verseur**
spout
Petite avancée en pointe qui sert à verser le liquide en ébullition.

corps[M]
body
Partie de la bouilloire contenant l'eau à faire bouillir.

socle[M]
base
Base soutenant la bouilloire, qui contient un élément chauffant permettant de porter l'eau à ébullition.

poignée[F]
handle
Partie permettant de saisir et de transporter la bouilloire.

interrupteur[M]
on-off switch
Bouton de mise en marche ou d'arrêt de l'appareil.

voyant[M] **lumineux**
signal lamp
Signal lumineux qui indique que l'appareil est en marche.

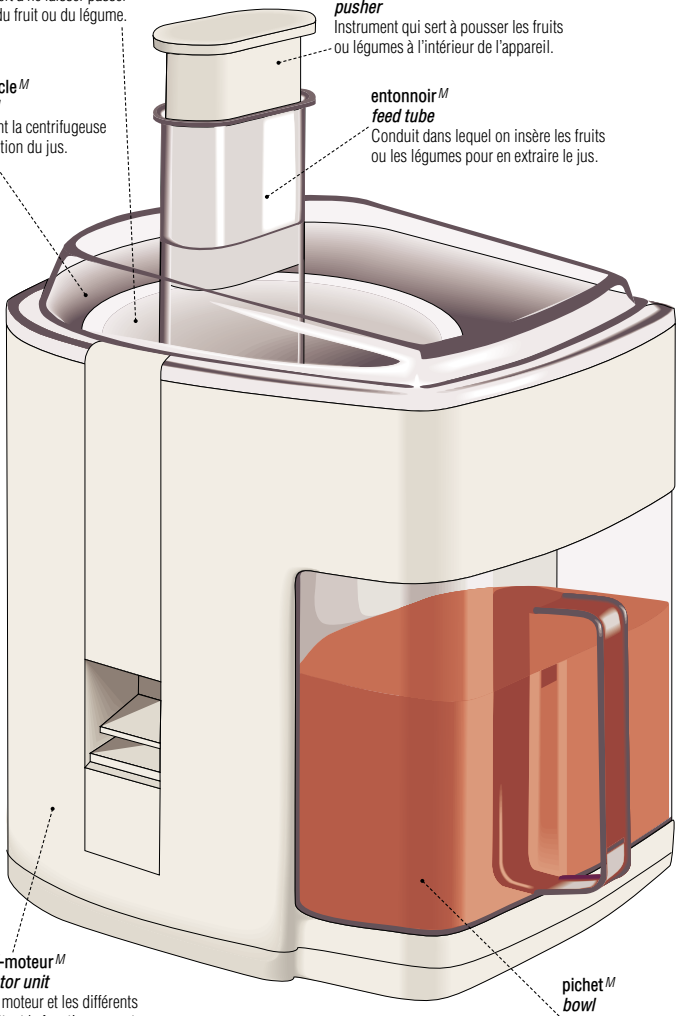
centrifugeuse[F]
juicer
Appareil qui utilise la force centrifuge pour extraire le jus des légumes et des fruits, à l'exception des agrumes qui sont pressés.

passoire[F]
strainer
Instrument qui sert à ne laisser passer que le jus du fruit ou du légume.

poussoir[M]
pusher
Instrument qui sert à pousser les fruits ou légumes à l'intérieur de l'appareil.

couvercle[M]
lid
Pièce mobile couvrant la centrifugeuse lors de l'extraction du jus.

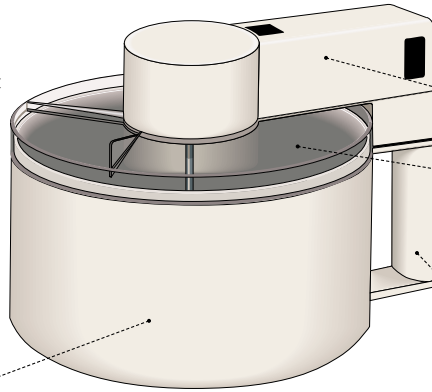
entonnoir[M]
feed tube
Conduit dans lequel on insère les fruits ou les légumes pour en extraire le jus.



bloc[M]**-moteur**[M]
motor unit
Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

pichet[M]
bowl
Récipient dans lequel le jus est recueilli.

sorbetière[F]
ice cream freezer
Appareil, composé d'un seau isotherme dans lequel tournent des pales, qui sert à fabriquer les sorbets et la crème glacée.



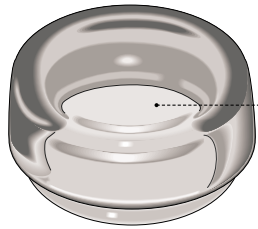
bloc[M]**-moteur**[M]
motor unit
Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

couvercle[M]
cover
Pièce mobile couvrant le seau isotherme lors de la préparation des aliments.

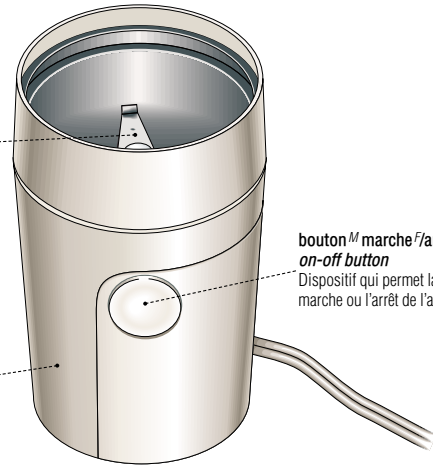
poignée[F]
handle
Partie permettant de saisir et de transporter la sorbetière.

seau[M] **isotherme**
freezer bucket
Récipient conçu pour garder froid son contenu.

moulin[M] **à café**[M]
coffee mill
Appareil qui, à l'aide d'un couteau rotatif, réduit en poudre les grains de café ou d'autres ingrédients, par exemple des épices.



couvercle[M]
lid
Pièce mobile couvrant le moulin à café lors de la mouture.



couteau[M]
blade
Instrument qui permet de moudre les grains de café ou d'autres ingrédients.

bouton[M] **marche**[F]**/arrêt**[M]
on-off button
Dispositif qui permet la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil.

bloc[M]**-moteur**[M]
motor unit
Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

cafetières[F] | *coffee makers*

Ustensiles qui permettent l'infusion du café. Les différents modèles donnent au café un goût particulier.

cafetière[F] filtre[M]
automatic drip coffee maker
Cafetière électrique dans laquelle de l'eau chaude s'écoule dans un filtre de papier contenant la mouture pour former le café dans la verseuse.

réservoir[M]
reservoir
Récipient contenant l'eau à chauffer.

couvercle[M]
lid
Pièce mobile qui donne accès au réservoir et sous laquelle se fixe le panier.

panier[M]
basket
Récipient amovible dans lequel on insère le filtre contenant la mouture.

niveau[M] d'eau[F]
water level
Il indique le nombre de tasses obtenues.

plaque[F] chauffante
warming plate
Plateau qui permet de conserver le café au chaud.

verseuse[F]
carafe
Récipient muni d'un bec dans lequel le café est recueilli et qui sert à le verser.

voyant[M] lumineux
signal lamp
Signal lumineux qui indique que l'appareil est en marche.

interrupteur[M]
on-off switch
Bouton de mise en marche ou d'arrêt de l'appareil.

cafetière[F] **napolitaine**
Neapolitan coffee maker
Cafetière qu'on pose sur le feu pour chauffer l'eau et qu'on retourne ensuite afin que celle-ci s'écoule à travers la mouture dans le récipient de service.

cafetière[F] **à piston**[M]
plunger
Cafetière dans laquelle on introduit une mouture et de l'eau chaude. Une fois le café infusé, on presse le piston pour pousser la mouture au fond.

cafetière[F] **espresso**[M]
espresso coffee maker
Cafetière dans laquelle l'eau chaude du récipient inférieur est forcée à travers une mouture avant d'atteindre la partie supérieure.

machine F à espresso M
espresso machine
Cafetière électrique dans laquelle l'eau chaude passe sous haute pression à travers la mouture.

interrupteur M
on-off switch
Bouton de mise en marche ou d'arrêt de l'appareil.

porte-filtre M
filter holder
Pièce amovible munie d'un manche dans laquelle le filtre métallique contenant la mouture est inséré.

manette F vapeur F
steam control knob
Instrument qui sert à régler le débit de la vapeur dans la buse.

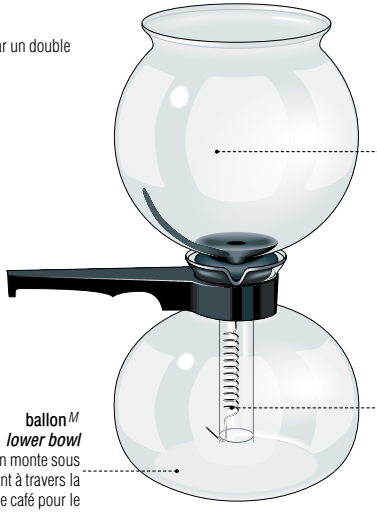
presse-café M
tamper
Instrument utilisé pour tasser la mouture dans le filtre.

cuvette F ramasse-gouttes M
drip tray
Récipient dans lequel s'écoule l'excédent de liquide.

buse F vapeur F
steam nozzle
Instrument qui éjecte la vapeur pour faire mousser le lait.

réservoir M d'eau F
water tank
Récipient dans lequel l'eau est emmagasinée avant d'être aspirée pour être chauffée.

cafetière[F] à infusion[F]
vacuum coffee maker
Cafetière dans laquelle le café se fait par un double passage de l'eau à travers la mouture.



tulipe[F]
upper bowl
Récipient où l'infusion monte, pour redescendre ensuite dans le ballon quand l'intensité de la chaleur diminue.

tige[F]
stem
Conduit par lequel l'eau chaude monte.

ballon[M]
lower bowl
Récipient dont l'eau en ébullition monte sous pression dans la tulipe en passant à travers la mouture, puis qui recueille le café pour le servir.

percolateur[M]
percolator
Cafetière électrique dans laquelle l'eau chaude monte à travers un tube pour se répandre sur une mouture à plusieurs reprises.

bec[M] verseur
spout
Partie tubulaire qui sert à verser le café.

voyant[M] lumineux
signal lamp
Signal lumineux qui indique que l'appareil est en marche.

INDEX FRANÇAIS

A

abats 88
abricot 41
achigan 104
addition 15
agar-agar 18
agneau haché 96
agrumes 46
aiguille à brider 139
aiguille à piquer 139
ail 20
aimant de retenue 162
airelle 42
ajowan 56
algues 18
alimentation 8
aliments congelés 11
aliments prêts-à-servir 11
alkékenge 43
allée 10
alose 104
amande 44
amarante 65
ananas 51
anchois 102
andouillette 93
aneth 62
anguille 103
anis 62
appareils électroménagers 146
appareils électroménagers divers 162
arachide 36
aramé 18
arbre 151
arbre d'ornement 8
arbre fruitier 9
armoire inférieure 112
armoire réfrigérée 10
armoire supérieure 113
artichaut 30
asa-fœtida 56
asperge 23
assaisonnement au chili 57
assiette à dessert 117
assiette à salade 117
assiette creuse 117
assiette plate 117
atoca 43
aubergine 32
autocuiseur 142
avocat 31
avoine 64

B

babeurre 82
bac à légumes 155
bac à viande 155
bac ramasse-jus 158
bacon américain 91
bacon canadien 91
bagel 68
baguette épi 68
baguette parisienne 68
baie de genièvre 54
baies 42
bain-marie 145
balance de cuisine 133
ballon 168
banane 51
banane plantain 51
bar 12
bar commun 105
bardane 35
barmaid 12
barquette 109
basilic 62
batterie de cuisine 141
batteur à main 148
batteur à œufs 135
batteur sur socle 147
baudroie 105
bec 122
bec verseur 162, 168
bergamote 46
bergerie 9
berlingot 111
bette à carde 23
betterave 35
beurre 81
beurrier 117
bière 10
bifteck 94, 95
bigorneau 99
blé 64
bleu danois 85
bloc-moteur 146, 150, 151, 163, 164
bœuf haché 94
boissons 10
boîte à fromage 111
boîte à œufs 109
boîte de conserve 110
boîtes alimentaires 109
bol 117, 147, 151
bol à salade 119
bol verseur 150
bols à mélanger 136
bols de cuisson 160
botte 23
boucherie 10
bouchon 146
bouchon de vidange 154
boudin 93
bouilloire 162
boulangerie 11
boule à thé 140
bourrache 63
bout 124
bouteille en verre 110
bouton marche/arrêt 164
box 13
branche 25
brie 86
brique 111
briquette 111
brochet 104
brocoli 30
brocoli italien 30
brosse à légumes 139
brûleur 152
buccin 99
buffet 13
bulbe 24
bureau 12
buse vapeur 167

C

cacao 78
café 76
café et infusions 76
café torréfié, grains 76
café verts, grains 76
cafetière à infusion 168
cafetière à piston 166
cafetière espresso 166
cafetière filtre 165
cafetière napolitaine 166
cafetières 165
cageot 109
caille 89
caisses 11
caissette 109
calmar 98
camembert 86
camomille 76
canard 90
canneberge 43
cannelle 55
cannelloni 73
cannette 110
cantaloup 48
capsule à vis 110
caquelon 142
carafe 115
carafon 115
carambole 53
cardamome 55
carde 23
cardon 25
carotte 34
carpe 104
carte des vins 15
carton 111
carvi 55
casier à beurre 155
casier laitier 155
casse-noix 130
casserole 145
cassis 42
cassonade 79
cave à vins 12
cédrat 47
céleri 25
céleri-rave 35
centrifugeuse 163
cèpe 16
céréales 64
cerfeuil 63
cerise 41
cervelle 88
chambre froide 10
champignon de couche 17
champignons 16
chanterelle commune 17
chapon 90
charcuterie 91
chariots 11
charnière 161
châtaigne d'eau 20
chayote 33
chef de cuisine 14
chef de partie 14
chérimole 53
chèvre frais 83
chicorée de Trévise 26
chicorée frisée 29
chinois 134
chipolata 93
chocolat 78
chocolat au lait 78
chocolat blanc 78
chocolat noir 78
chope à bière 115
chope à café 116
chorizo 92
chou cavalier 27
chou de Milan 27
chou frisé 27
chou laitue 26
chou marin 27
chou pommé blanc 27
chou pommé rouge 27
chou pommé vert 27
chou-fleur 30
chou-rave 24
choux de Bruxelles 27
chutney à la mangue 60
ciboule 20
ciboulette 20
cinq-épices chinois 57
cisaille à volaille 140
ciseaux de cuisine 140
citron 46
citrouille 33
clôture 8
clou de girofle 54
cœur 88
coin-repas 113
coing 50
collecteur de graisse 159
collet 120, 122
collier 141
collybie à pied velouté 16
commande amovible 159
commande de vitesse 147
commis débarrasseur 15
comptoir des fromages 11
comptoir des viandes libre-service 10
comptoir du bar 12
concentré de tomate 58
conchiglie 72
concombre 32
concombre sans pépins 32
condiments 58
congélateur 12, 113, 155
congélateur coffre 154
conserves 11
coque 99
coquille Saint-Jacques 98
coquilleur à beurre 128
coriandre 63
cornichon 32
corps 162
côte 95, 96
côtelette 97
côtes levées 97
côtes levées de dos 94
cottage 83
coudes 72
coulis de tomate 58
coulommiers 86
coupe à mousseux 114
coupe-œuf 140
couperet 127
cour 8
courge 32
courge à cou droit 33
courge à cou tors 33
courge spaghetti 33
courgeron 33
courgette 32
couscous 66
couscoussier 144
couteau 99, 124, 146, 151, 164
couteau à beurre 125
couteau à bifteck 125
couteau à découper 127
couteau à désosser 127
couteau à dessert 125
couteau à filets de sole 127
couteau à fromage 125
couteau à huîtres 128
couteau à jambon 127
couteau à pain 127
couteau à pamplemousse 127
couteau à poisson 125
couteau à zester 128
couteau d'office 127
couteau de chef 127
couteau de cuisine 126
couteau de table 125
couteaux de cuisine, exemples 127
couteaux, exemples 125
couvercle 141, 151, 154, 156, 157, 161, 163, 164, 165
couvert 120

crabe 100
cracker de seigle 70
cracker scandinave 70
crème 81
crème à fouetter 81
crème aigre 81
crème épaisse 81
crème sure 81
crémier 116
cresson alénois 29
cresson de fontaine 28
creux 122
crevette 100
crochet pétrisseur 149
croissant 68
crosne 21
crosse de fougère 23
crottin de Chavignol 83
crustacés 100
cubes d'agneau 96
cubes de bœuf 94
cubes de veau 95
cuiller 122
cuiller à café 123
cuiller à crème glacée 139
cuiller à dessert 123
cuiller à égoutter 138
cuiller à glace 139
cuiller à goûter 139
cuiller à soda 123
cuiller à soupe 123
cuiller à thé 123
cuiller de table 123
cuiller parisienne 139
cuilleron 122
cuillers doseuses 132
cuillers, exemples 123
cuisine 8, 14, 108, 112
cuisinière à gaz 14, 152
cuisinière électrique 14, 152
cuit-vapeur 144
cuit-vapeur électrique 160
cumin 55
curcuma 55
curry 55
cuve 154
cuvette ramasse-gouttes 167

D

datte 41
décapsuleur 129
découpes d'agneau 96
découpes de bœuf 94
découpes de porc 97
découpes de veau 95
demi-manche 126
dénoyauteur 139
dent 120
diable 145
dinde 90
distributeur d'eau 155
distributeur de glaçons 113
ditali 72
dolique à œil noir 38
dolique asperge 38
dolique d'Égypte 38
doliques 38
dorade 102
doré 105
dos 120, 122, 124, 126
durian 53

E

échalote 20
écrevisse 100
écumoire 138
églefin 106
éjecteur de fouets 147, 148
élément de cuisson 152
emballage 108
émissole 101
emmenthal 84
emporte-pièces 135
enclos 9
endive 29
entonnoir 134, 151, 163
entredent 120
épaulement 126
épeautre 64
éperlan 102
épicerie fine 10
épices 54
épices à marinade 57
épinard 29
épluche-légumes 128
escargot 99
espadon 102
essoreuse à salade 134
estragon 62
esturgeon 101
étable 9
évier 112
évier à batterie de cuisine 14
évier de prérinçage 15
exemples de couteaux 125
exemples de couteaux de cuisine 127
exemples de cuillers 123
exemples de fourchettes 121
extrait de vanille 58

F

face 124
faine 45
faisan 89
faitout 144
farine d'avoine 66
farine de blé complet 66
farine de blé entier 66
farine de maïs 66
farine et semoule 66
farine non blanchie 66
farine tout usage 66
feijoa 53
fenil 8
fenouil 24
fente 159
fenugrec 55
ferme 8
fettucine 73
feuille 23
feuille de vigne 28
fèves 36
figue 52
figue de Barbarie 53
filet de bœuf 94
fines herbes 62
flageolet 40
flétan 107
flûte à champagne 115
foie 88
foie gras 91
fond d'yeux 120
fouet 135, 147, 148
fouet à fil 149
fouet en spirale 149
fouet quatre pales 149
fouets 149
four 14, 112, 152
four à micro-ondes 113, 153
fourchette 120
fourchette à découper 128
fourchette à dessert 121
fourchette à fondue 121
fourchette à huîtres 121
fourchette à poisson 121
fourchette à salade 121
fourchette de table 121
fourchettes, exemples 121
fraise 43
framboise 43
friteuse 14, 156
fromage à la crème 83
fromages à pâte molle 86
fromages à pâte persillée 85
fromages à pâte pressée 84
fromages de chèvre 83
fromages frais 83
fruit de la Passion 52
fruits 10, 41
fruits à noyau 41
fruits à pépins 50
fruits secs 44
fruits tropicaux 51
fusil 128
fusilli 72

G

gadelle 42
Gai lon 30
galettes de riz 75
garam masala 56
garde-manger 113
gaufrier-gril 161
germes de soja 40
germes de soya 40
ghee 81
gibier 89
gingembre 57
gnocchi 72
goberge 106
godet de beurre 111
godet de lait/crème 111
gombo 31
gondole 11
gorgonzola 85
goyave 52
graine de soja 40
graine de soya 40
graines de pavot 57
grains de café torréfiés 76
grains de café verts 76
grande roussette 101
grange 8
grenade 52
gril barbecue 158
gril électrique 159
grille 141, 152
grille-pain 159
grondin 103
gros sel 60
groseille à grappes 42
groseille à maquereau 42
gruyère 84
guide 159

H

habitation 8
hachoir 131
hangar 8
hareng 102
haricot adzuki 39
haricot de Lima 39
haricot jaune 39
haricot mungo 39
haricot mungo à grain noir 40
haricot noir 40
haricot pinto 39
haricot romain 39
haricot rouge 40
haricot vert 39
haricots 39
haricots d'Espagne 39
harissa 60
hijiki 18
homard 100
horloge programmatrice 153
hotte 14, 112
hoummos 58
hublot 153, 157
huile d'arachide 80
huile d'olive 80
huile de maïs 80
huile de sésame 80
huile de tournesol 80
huiles 80
huître creuse du Pacifique 99
huître plate 99
hysope 63

I

igname 22
îlot 113
indicateur de niveau d'eau 160
interrupteur 162, 165, 167

J

jaboticaba 52
jachère 8
jambon cuit 91
jambon fumé 97
jaque 51
jardin potager 8
jarlsberg 84
jarret 94, 95, 96, 97
jeu d'ustensiles 138
jicama 21
jujube 52

K

kaki 52
ketchup 60
kiwi 51
kombu 18
kumquat 46

L

lactaire délicieux 16
lait 82
lait concentré 82
lait de chèvre 82
lait en poudre 82
lait homogénéisé 82
laiterie 9
laitue asperge 26
laitue de mer 18
laitue frisée 26
laitue iceberg 26
laitue pommée 26
lame 124, 126
lame de coupe 162
lamproie 103
langouste 100
langoustine 100
langue 88
lapin 89
lard 80
lasagne 73
laurier 62
lave-vaisselle 15, 112
lèchefrite 143
légumes 10, 19
légumes bulbes 19
légumes feuilles 26
légumes fleurs 30
légumes fruits 31
légumes racines 34
légumes tiges 23
légumes tubercules 21
légumier 118
légumineuses 36
lentilles 36
levier de perçage 162
lieu noir 106
lièvre 89
lime 46
litchi 52
livèche 63
longane 51
loquet 153
louche 138
lupin 36
luzerne 36

M

mâche 29
machine à espresso 167
machine à faire les pâtes 131
machine à glaçons 14
maïs 65
maïs fourrager 9
maître d'hôtel 13
malanga 35
manche 120, 122, 124
mandarine 46
mandoline 130
manette 159

manette vapeur 167
mangoustan 51
mangue 53
manioc 21
manivelle 131
maquereau 103
margarine 80
margose 32
marmite 144
marron 45
matières grasses 80
mélange d'épices cajun 57
mélangeur 146
mélangeur à main 150
mélangeur à pâtisserie 136
mélasse 79
mélisse 63
melon à cornes 51
melon brodé 48
melon Casaba 48
melon d'Espagne 49
melon d'hiver chinois 32
melon d'Ogen 49
melon miel 48
melons 48
menthe 62
menu 15
merguez 93
merlan 106
mesures 132
miel 79
millet 65
minuterie 156, 160
minuteur 132
mitre 124, 126
moelle 88
molette d'entraînement 162
mollusques 98
morille 16
mortadelle 92
mortier 130
morue de l'Atlantique 106
moule 99
moule à charlotte 137
moule à fond amovible 137
moule à gâteau 137
moule à muffins 136
moule à pain 157
moule à quiche 137
moule à soufflé 137
moule à tarte 137
moulin à café 164
moulin à légumes 130
mousse d'Irlande 18
mousseline 134
moutarde à l'ancienne 59
moutarde allemande 59
moutarde américaine 59
moutarde anglaise 59
moutarde blanche 54
moutarde de Dijon 59
moutarde en poudre 59
moutarde noire 54
mozzarella 83
mulet 104
munster 86
mûre 43
mye 98
myrtille 42
myrtille d'Amérique 42

N

navet 35
nectarine 41
nèfle du Japon 50
niveau d'eau 165
noisette 45
noix 45
noix de cajou 44
noix de coco 45
noix de cola 44
noix de ginkgo 44
noix de macadamia 44
noix de muscade 55
noix de pacane 44
noix du Brésil 45
nori 18
nouilles asiatiques 74
nouilles aux œufs 75
nouilles de haricots mungo 74
nouilles de riz 74
nouilles soba 74
nouilles somen 74
nouilles udon 74

O

œuf d'autruche 87
œuf d'oie 87
œuf de caille 87
œuf de cane 87
œuf de faisane 87
œuf de poule 87
œufs 87
oie 90
oignon à mariner 19
oignon blanc 19
oignon jaune 19
oignon rouge 19
oignon vert 20
olive 31
omble de fontaine 106
onglet 110
opercule thermoscellé 110
orange 46
oreille-de-Judas 17
orge 65
origan 62
ormeau 98
oronge vraie 16
ortie 28
oseille 29
ouvre-boîtes 129, 162

P

pack 110
paille 111
pain 68
pain azyme 69
pain blanc 71
pain chapati indien 69
pain complet 71
pain de campagne 71
pain de maïs américain 71
pain de mie 71
pain de seigle allemand 70
pain de seigle danois 70
pain de seigle noir 68
pain grec 68
pain irlandais 71
pain multicéréales 71
pain naan indien 69
pain noir russe 70
pain parisien 68
pain pita 69
pain tchallah juif 70
pak-choï 28
palourde 98
pamplemousse 47
panais 34
pancetta 91
panier 154, 156, 165
panier à friture 134
panier cuit-vapeur 144
papaye 53
papier aluminium 108
papier ciré 108
papier paraffiné 108
papier sulfurisé 108
paprika 56
paquet 110
parapharmacie et cosmétiques 11
parmesan 84
passoire 134, 150, 163
passoire fine 134
pastèque 49
patate 22
pâte de tamarin 58
pâte phyllo 69
patelle 99
pâtes alimentaires 72
pâtes won-ton 75
pâtisson 33
pâturage 8
pavot, graines 57
pe-tsaï 28
pêche 41
pelle 138
pellicule plastique 108
penne 73
pepino 53
pepperoni 92
perchaude 104
perche 104
perche truitée 104
percolateur 168
persil 63
petits pois 37
pétoncle 98
pichet 119, 163
pied 25
pied-mélangeur 150
pierre à affûter 128
pieuvre 98
pigeon 89
pignon 44, 111
pilon 130, 138
piment 31
piment de Cayenne 56
piment de la Jamaïque 54
piment Jalapeño 56
piment oiseau 56
piments broyés 56
piments séchés 56
pince 140
pince à escargots 140
pince à spaghettis 140
pinceau à pâtisserie 135
pintade 89
pissenlit 28
pistache 44
piston à décorer 135
plan de travail 14, 112
planche à découper 128
plaque 161
plaque à pâtisserie 136
plaque chauffante 165
plaque de cuisson 14
plat à escargots 140
plat à poisson 118
plat ovale 118
plateau tournant 147
plats à rôtir 143
pleurote en forme d'huître 17
plie commune 107
plongeur 15
poche à douilles 135
pocheuse 144
poêle à crêpes 145
poêle à frire 145
poêlon 145, 158
poignée 131, 148, 151, 156, 159, 161, 162, 164
poignée isolante 158
pointe 23, 120, 126
poire 50
poire à jus 140
poireau 19
pois 37
pois cassés 37
pois chiches 37
pois mange-tout 37
poissonnerie 11
poissonnière 141
poissons cartilagineux 101
poissons osseux 102
poivre blanc 54
poivre moulu 57
poivre noir 54
poivre rose 54
poivre vert 54
poivrière 118
poivron jaune 31
poivron rouge 31
poivron vert 31
pomelo 47
pomme 50
pomme de terre 22
pomme poire 53
pont-l'évêque 86
porc haché 97
porcherie 9
porte 153
porte-fenêtre 112
porte-filtre 167
pot 110
potiron 33
poulailler 8
poulet 90
pour ouvrir 129
pourpier 28
pousse de bambou 24
poussoir 131, 163
praire 99
prairie 9
présentoir réfrigéré 13
presse-agrumes 130, 150
presse-ail 130
presse-café 167
produits céréaliers 66
produits d'emballage 10
produits d'entretien 10
produits de traiteur 11
produits laitiers 10, 81
produits pour animaux familiers 11
prosciutto 91
prune 41

Q

quinoa 65

R

raclette 84
raclette-gril 158
radis 34
radis noir 34
radis oriental 34
raie 101
raifort 34
rainure 128
raisin 43
ramboutan 52
ramequin 119
râpe 131
râpe à fromage cylindrique 131
râpe à muscade 130
ras-el-hanout 57
ravier 118
ravioli 73
réchaud 142
récipient 146
réfrigérateur 12, 113, 155
réfrigérateurs 12
régulateur de pression 142
réservoir 165
réservoir d'eau 167
restaurant 12
rhodyménie palmé 18
ricotta 83
rigatoni 72
rillettes 91
ris 88
rivet 126
riz 64, 67
riz basmati 67
riz blanc 67
riz complet 67
riz étuvé 67
riz sauvage 64
robinets 152
robot boulanger 157
robot de cuisine 151

rognons 88
romaine 26
romano 84
romarin 63
roquefort 85
roquette 29
rôti 95, 96, 97
rôti de côtes 94
rotini 72
rouget 102
rouget barbet 102
rouleau à pâtisserie 136
roulette de pâtissier 135
ruche 9
russule verdoyante 16
rutabaga 35

S

sablier 132
sac de congélation 108
sac-filet 109
sachet 108
safran 55
saindoux 80
saint-pierre 106
saladier 119
salami allemand 92
salami de Gênes 92
salière 118
salle à manger 13
salle d'entreposage 12
salsifis 34
sambal oelek 60
sandre 105
sapotille 52
sardine 102
sarrasin 65
sarriette 63
sauce aux prunes 60
sauce hoisin 59
sauce soja 59
sauce soya 59
sauce Tabasco® 58
sauce Worcestershire 58
saucière 119
saucisse de Francfort 93
saucisse de Toulouse 93
saucisson kielbasa 92
sauge 62
saumon de l'Atlantique 107
saumon du Pacifique 107
saupoudreuse 136
sauteuse 145
scarole 26
scorsonère 35
seau isotherme 164
sébaste 106
seiche 98
seigle 64
sel fin 60
sel marin 60
sélecteur de température 161
sélecteur de vitesse 148
semoule 66
serre 9
serrure 154
serveur 14
service à fondue 142
shiitake 17
silo-couloir 9
silo-tour 9
sirop d'érable 79
sirop de maïs 79
socle 147, 158, 162
soie 124, 126
soja, germes 40
soja, graine 40
sole 107
sommelier 13
sorbetière 164
soupape 142
soupière 119
spaghetti 73
spaghettini 73
spatule 138
spiruline 18
stilton 85
sucre 79
sucre candi 79
sucre glace 79
sucre granulé 79
sucrier 116
sumac 57
supermarché 10
support 142
surface de cuisson 152, 158, 159

T

table chaude 14
table de cuisson 112
table de service 13
table pour la vaisselle propre 15
table pour la vaisselle sale 15
tableau de commande 153, 157
tabouret 113
tabouret de bar 12
tagliatelle aux épinards 73
tahini 58
tajine 142
talon 126
talon d'appui 148
tamarillo 51
tambour 131
tamis 134
tamis à farine 135
taro 21
tasse à café 116
tasse à mesurer 132
tasse à thé 116
tassergal 105
terrine 143
tête basculante 147
thé 77
thé en sachet 77
thé noir 77
thé oolong 77
thé vert 77
théière 116
thermomètre à mesure instantanée 133
thermomètre à sucre 133
thermomètre à viande 133
thermomètre de four 133
thermostat 154, 156, 159
thermostat réglable 158
thon 105
thym 62
tige 24, 168
tilleul 76
tire-bouchon à levier 129
tire-bouchon de sommelier 129
tiroir 113
tisanes 76
toilettes 13
tomate 31
tomate en grappe 31
tomatille 31
topinambour 22
tortellini 72
tortilla 69
touche de commande 146
toupie 150
tranchant 124, 126
travers 97
tripes 88
triticale 65
truffe 17
truite 106
tube 110
tulipe 168
turbot 107
turion 23

U

ustensiles de cuisine 126
ustensiles, jeu 138

V

vaisselle 116
veau haché 95
verger 9
vermicelles de riz 75
verre à bordeaux 114
verre à bourgogne 114
verre à cocktail 115
verre à cognac 114
verre à eau 115
verre à gin 115
verre à liqueur 114
verre à mesurer 132
verre à porto 114
verre à vin blanc 114
verre à vin d'Alsace 114
verre à whisky 115
verres 114
verseuse 165
verveine 76
vestiaire des clients 13
vestiaire du personnel 12
viande 94
vide-pomme 139
vin 10
vinaigre balsamique 61
vinaigre de cidre 61
vinaigre de malt 61
vinaigre de riz 61
vinaigre de vin 61
volaille 90
voyant lumineux 156, 160, 162, 165, 168

W

w.-c. 13
wakamé 18
wasabi 60
wok 141

Y

yaourt 81
yogourt 81

ENGLISH INDEX

A

abalone 98
acorn squash 33
adjustable thermostat 158
adzuki bean 39
agar-agar 18
aisle 10
ajowan 56
alfalfa 36
alkekengi 43
all-purpose flour 66
allspice 54
almond 44
Alsace glass 114
aluminum foil 108
amaranth 65
American bacon 91
American corn bread 71
American mustard 59
anchovy 102
andouillette 93
anise 62
apple 50
apple cider vinegar 61
apple corer 139
apricot 41
arame 18
artichoke 30
arugula 29
asafetida 56
Asian noodles 74
Asian pear 53
asparagus 23
Atlantic cod 106
Atlantic salmon 107
automatic drip coffee maker 165
autumn squash 33
avocado 31

B

back 120, 122, 124, 126
back ribs 94
back waiter 15
bacon 91
bagel 68
baguette 68
bakery 11
baking sheet 136
balsamic vinegar 61
bamboo shoot 24
banana 51
bar 12
bar counter 12
bar stool 12
barley 65
barmaid 12
barn 8
base 158, 162
base cabinet 112
basil 62
basket 154, 156, 165
basmati rice 67
bass 104
baster 140
beaker 132
bean thread cellophane noodles 74
beans 36, 39
beater 147, 148
beater ejector 147, 148
beaters 149
beauty care 11
beechnut 45
beef cubes 94
beef, cuts 94
beer 10
beer mug 115
beet 35
Belgian endive 29
bergamot 46
berries 42
beverage can 110
bilberry 42
bird's eye chile 56
bitter melon 32
black bean 40
black currant 42
black gram 40
black mustard 54
black pepper 54
black pollock 106
black radish 34
black rye bread 68
black salsify 35
black tea 77
black-eyed pea 38
blackberry 43
blade 124, 126, 151, 164
blender 146
blending attachment 150
blood sausage 93
blue mussel 99
blue-veined cheeses 85
blueberry 42
bluefish 105
body 162
bolster 124, 126
boning knife 127
bony fishes 102
booth 13
borage 63
bordeaux glass 114
bottle opener 129
bowl 122, 151, 163
bowl with serving spout 150
brains 88
branch 25
brandy snifter 114
Brazil nut 45
bread 68
bread and butter plate 117
bread guide 159
bread knife 127
bread machine 157
brick carton 111
Brie 86
broad beans 36
broccoli 30
broccoli rabe 30
brook trout 106
brown rice 67
brown sugar 79
Brussels sprouts 27
buckwheat 65
buffet 13
bulb 24
bulb vegetables 19
bundle 23
bunker silo 9
burdock 35
burgundy glass 114
burner 142, 152
burner control knobs 152
burner ring 141
butter 81
butter compartment 155
butter cup 111
butter curler 128
butter dish 117
butter knife 125
butterhead lettuce 26
buttermilk 82

C

cabbage 27
cabinet 112, 154
cajun spice seasoning 57
cake pan 137
Camembert 86
can opener 129, 162
Canadian bacon 91
canary melon 49
candy thermometer 133
canisters 109
canned goods 11
cannelloni 73
cantaloupe 48
cap 146
capon 90
carafe 165
carambola 53
caraway 55
cardamom 55
cardoon 25
carp 104
carrot 34
cartilaginous fishes 101
carton 111
carving fork 128
carving knife 127
casaba melon 48
cashew 44
cassava 21
cauliflower 30
cayenne chile 56
celeriac 35
celery 25
celtuce 26
cereal 64
cereal products 66
chamomile 76
champagne flute 115
chanterelle 17
chapati bread 69
chard 23
charlotte mold 137
chayote 33
check 15
checkouts 11
cheese box 111
cheese counter 11
cheese grater, rotary 131
cheese knife 125
cheeses, blue-veined 85
cheeses, fresh 83
cheeses, goat's-milk 83
cheeses, soft 86
chef 14
cherimoya 53
cherry 41
chervil 63
chest freezer 154
chestnut 45
Chèvre cheese 83
chick peas 37
chicken 90
chile 56
chili powder 57
chinois 134
chipolata sausage 93
chive 20
chocolate 78
chop 95, 96
chorizo 92
cinnamon 55
citron 47
citrus fruits 46
citrus juicer 130, 150
clam 99
clean dish table 15
cleaver 127
clock timer 153
clove 54
coarse salt 60
cockle 99
cocktail glass 115
cocoa 78
coconut 45
coffee 76
coffee beans 76
coffee maker 165
coffee makers 165
coffee mill 164
coffee mug 116
coffee spoon 123
cola nut 44
colander 134
cold storage chamber 10
collards 27
common periwinkle 99
common plaice 107
conchiglie 72
condiments 58
container 146
control button 146
control panel 153, 157
convenience food 11
cook's knife 127
cooked ham 91
cookie cutters 135
cooking dishes 160
cooking plate 158
cooking surface 158, 159
cooking unit 152
cooking utensils 141
cooktop 112, 152
coriander 63
corn 65
corn bread 71
corn flour 66
corn oil 80
corn salad 29
corn syrup 79
cottage cheese 83
Coulommiers 86
countertop 112
couscous 66
couscous kettle 144
cover 164
cowshed 9
crab 100
cracked bread 70
cracked rye bread 70
cranberry 43
crank 131
crate 109
crayfish 100
cream 81
cream cheese 83
cream cup 111
creamer 116
crisper 155
croissant 68
crookneck squash 33
crosne 21
Crottin de Chavignol 83
crushed chiles 56
crustaceans 100
cucumber 32
cultivated mushroom 17
cumin 55
cup 110, 116
cupped Pacific oyster 99
curled endive 29

curled kale 27
currant 42
currant tomato 31
curry 55
customers' cloakroom 13
customers' toilets 13
cuts of beef 94
cuts of lamb 96
cuts of pork 97
cuts of veal 95
cutting blade 146, 162
cutting board 128
cutting edge 124, 126
cuttlefish 98

D

daikon 34
dairy 9
dairy compartment 155
dairy products 10, 81
dandelion 28
Danish Blue 85
Danish rye bread 70
dark chocolate 78
date 41
decanter 115
deep fryer 14, 156
defrost drain 154
delicatessen 10, 91
delicious lactarius 16
demitasse 116
dessert fork 121
dessert knife 125
dessert spoon 123
detachable control 159
diable 145
Dijon mustard 59
dill 62
dinette 113
dining room 13
dinner fork 121
dinner knife 125
dinner plate 117
dinnerware 116
dirty dish table 15
dish 158
dishwasher 15, 112
ditali 72
dolichos beans 38
domestic appliances 146, 162
door 153
double boiler 145
dough hook 149
draining spoon 138
drawer 113
dredger 136
dried chiles 56
drink box 111
drinks 10
drip pan 158
drip tray 167
dripping pan 143
drive wheel 162
drum 131
dry fruits 44
duck 90
duck egg 87
dulse 18
durian 53
Dutch oven 144

E

ear loaf 68
edible boletus 16
eel 103
egg beater 135
egg carton 109
egg noodles 75
egg poacher 144
egg slicer 140
egg timer 132
eggplant 32
eggs 87
elbows 72
electric grill, indoor 158
electric range 14, 152
electric steamer 160
Emmenthal 84
enclosure 9
English loaf 71
English mustard 59
enoki mushroom 16
escarole 26
espresso coffee maker 166
espresso machine 167
evaporated milk 82
examples of forks 121
examples of kitchen knives 127
examples of knives 125
examples of spoons 123

F

fallow 8
farmhouse 8
farmhouse bread 71
farmstead 8
farmyard 8
fats and oils 80
feed tube 151, 163
feijoa 53
fence 8
fennel 24
fenugreek 55
fettucine 73
fiddlehead fern 23
fig 52
filleting knife 127
filter holder 167
fish fork 121
fish knife 125
fish platter 118
fish poacher 141
fishes, bony 102
fishes, cartilaginous 101
five spice powder 57
flageolet 40
flat oyster 99
flour 66
fodder corn 9
foie gras 91
foil, aluminum 108
fondue fork 121
fondue pot 142
fondue set 142
food 8
food and kitchen 8
food can 110
food mill 130
food processor 151
food tray 109
footstool 113
for opening 129
fork 120
forks, examples 121
four blade beater 149
frankfurter 93
freezer 12, 113, 154
freezer bag 108
freezer bucket 164
freezer compartment 155
French bread 68
fresh cheeses 83
fresh meat counter 10
frozen foods 11
fruit tree 9
fruit vegetables 31
fruits 10, 41
fruits, tropical 51
fry basket 134
frying pan 145
funnel 134
fusilli 72

G

gabletop 111
Gai-lohn 30
game 89
garam masala 56
garden cress 29
garden sorrel 29
garden, vegetable 8
garlic 20
garlic press 130
gas range 14, 152
Genoa salami 92
German mustard 59
German rye bread 70
German salami 92
ghee 81
gherkin 32
ginger 57
ginkgo nut 44
glass bottle 110
glassware 114
gnocchi 72
goat's milk 82
goat's-milk cheeses 83
goatfish 102
gondola 11
goose 90
goose egg 87
gooseberry 42
Gorgonzola 85
granulated sugar 79
grape 43
grape leaf 28
grapefruit 47
grapefruit knife 127
grate 152
grater 131
gravy boat 119
grease well 159
great scallop 98
Greek bread 68
green bean 39
green cabbage 27
green coffee beans 76
green onion 20
green peas 37
green pepper 54
green russula 16
green sweet pepper 31
green tea 77
greenhouse 9
griddle 159
groove 128
ground beef 94
ground lamb 96
ground pepper 57
ground pork 97
ground veal 95
Gruyère 84
guard 126
guava 52
guinea fowl 89
gurnard 103

H

haddock 106
half handle 126
halibut 107
hallah 70
ham knife 127
hand blender 150
hand mixer 148
handle 120, 122, 124, 131, 148, 151, 156, 159, 161, 162, 164
hard-shell clam 98
hare 89
harissa 60
hayloft 8
hazelnut 45
head 25
health and beauty care 11
heart 88
heat-sealed film 110
heel 126
heel rest 148
hen egg 87
hen house 8
herbal teas 76
herbs 62
herring 102
highball glass 115
hijiki 18
hinge 161
hive 9
hock 97
hoisin sauce 59
homogenized milk 82
honey 79
honeydew melon 48
hood 14
horned melon 51
hors d'oeuvre dish 118
horseradish 34
hot food table 14
hot pepper 31
hot plate 14
household products 10
hummus 58
hyssop 63

I

ice cream freezer 164
ice cream scoop 139
ice cube dispenser 113
ice machine 14
iceberg lettuce 26
icing syringe 135
Indian chapati bread 69
Indian naan bread 69
indoor electric grill 158
inflorescent vegetables 30
infusions 76
inside 122
instant-read thermometer 133
insulated handle 158
Irish bread 71
Irish moss 18
island 113

J

jaboticaba 52
jackfruit 51
jalapeño chile 56
Japanese persimmon 52
Japanese plum 50
Jarlsberg 84
Jerusalem artichoke 22
Jewish hallah 70
jicama 21
John dory 106
juicer 163
jujube 52
juniper berry 54

K

kale 27
ketchup 60
kettle 162
kidney 88
kielbasa sausage 92
kitchen 14, 108, 112
kitchen knife 126
kitchen knives, examples 127
kitchen scale 133
kitchen shears 140
kitchen timer 132
kitchen utensils 126
kiwi 51
knife 124
knives, examples 125
kohlrabi 24
kombu 18
kumquat 46

L

lablab bean 38
ladle 138
lamb cubes 96
lamb, cuts 96
lamprey 103
lard 80
larding needle 139
larger spotted dogfish 101
lasagna 73
latch 153
leaf 23
leaf lettuce 26

leaf vegetables 26
leek 19
legumes 36
lemon 46
lemon balm 63
lentils 36
lettuce 26
lever 159
lever corkscrew 129
lid 141, 151, 154, 156, 157, 161, 163, 164, 165
Lima bean 39
lime 46
limpet 99
linden 76
liqueur glass 114
litchi 52
liver 88
loaf pan 157
lobster 100
lock 154
loin chop 97
longan 51
lovage 63
lower bowl 168
lupine 36

M

macadamia nut 44
machinery shed 8
mackerel 103
magnetic lid holder 162
maître d'hôtel 13
malanga 35
malt vinegar 61
mandarin 46
mandoline 130
mango 53
mango chutney 60
mangosteen 51
maple syrup 79
margarine 80
marinade spices 57
marrow 88
meadow 9
measuring beaker 132
measuring cup 132
measuring cups 132
measuring spoons 132
meat 94
meat grinder 131
meat keeper 155
meat thermometer 133
melon 49
melon baller 139
melons 48
menu 15
merguez sausage 93
mesh bag 109
mesh strainer 134
microwave oven 113, 153
milk 82
milk chocolate 78
milk cup 111
millet 65
mint 62
mixing bowl 147
mixing bowls 136
molasses 79
mollusks 98
monkfish 105
morel 16
mortadella 92
mortar 130
motor unit 146, 150, 151, 163, 164
mozzarella 83
muffin pan 136
mullet 104
multigrain bread 71
multipack 110
mung bean 39
Munster 86
mushrooms 16
muskmelon 48
muslin 134
mussel 99
mustard 59

N

naan bread 69
Neapolitan coffee maker 166
neck 120, 122
nectarine 41
nettle 28
noodles 74
nori 18
nut 44
nutcracker 130
nutmeg 55
nutmeg grater 130

O

oat flour 66
oats 64
octopus 98
office 12
Ogen melon 49
okra 31
old-fashioned glass 115
olive 31
olive oil 80
on-off button 164
on-off switch 162, 165, 167
onion 19
oolong tea 77
open crate 109
opening, utensils 129
orange 46
orchard 9
oregano 62
ornamental kale 26
ornamental tree 8
ostrich egg 87
oven 14, 112, 152
oven thermometer 133
oyster 99
oyster fork 121
oyster knife 128
oyster mushroom 17

P

Pacific salmon 107
package 110
packaging 108
packaging products 10
pak-choi 28
pancake pan 145
pancetta 91
pantry 113
papaya 53
paprika 56
parboiled rice 67
parchment paper 108
paring knife 127
Parmesan 84
parsley 63
parsnip 34
passion fruit 52
pasta 72
pasta maker 131
pastry bag and nozzles 135
pastry blender 136
pastry brush 135
pastry cutting wheel 135
patio door 112
pattypan squash 33
pe-tsai 28
peach 41
peanut 36
peanut oil 80
pear 50
peas 37
pecan nut 44
peeler 128
penne 73
pepino 53
pepper shaker 118
pepperoni 92
perch 104
percolator 168
periwinkle 99
permanent pasture 8
pestle 130
pet food 11
pheasant 89
pheasant egg 87
phyllo dough 69
pickling onion 19
pie pan 137
pierce lever 162
pigeon 89
pigsty 9
pike 104
pike perch 105
pine nut 44
pineapple 51
pink pepper 54
pinto bean 39
pistachio nut 44
pita bread 69
plaice 107
plantain 51
plastic film 108
plate 161
platter 118
plum 41
plum sauce 60
plunger 166
point 120, 126
pome fruits 50
pomegranate 52
pomelo 47
Pont-l'Évêque 86
poppy seeds 57
pork, cuts 97
port glass 114
pot-and-pan sink 14
potato 22
potato masher 138
pouch 108
poultry 90
poultry shears 140
powdered milk 82
powdered mustard 59
powdered sugar 79
prepared foods 11
prerinse sink 15
pressed cheeses 84
pressure cooker 142
pressure regulator 142
prickly pear 53
prosciutto 91
pull tab 110
pumpernickel 70
pumpkin 33
purslane 28
pusher 131, 163

Q

quail 89
quail egg 87
quiche plate 137
quince 50
quinoa 65

R

rabbit 89
rack 141
Raclette 84
raclette with grill 158
radicchio 26
radish 34
rambutan 52
ramekin 119
range hood 112
ras el hanout 57
raspberry 43
ravioli 73
razor clam 99
reach-in freezer 10
reamer 150
red cabbage 27
red kidney bean 40
red onion 19
red sweet pepper 31
red whortleberry 42
redfish 106
refrigerated display case 13
refrigerator 12, 113, 155
refrigerator compartment 155
refrigerators 12
removable-bottomed pan 137
reservoir 165
restaurant 12
rib 23
rib roast 94
rice 64, 67
rice noodles 74
rice papers 75
rice vermicelli 75
rice vinegar 61
ricotta 83
rigatoni 72
rillettes 91
rim soup bowl 117
rivet 126
roast 95, 96, 97
roasted coffee beans 76
roasting pans 143
rock candy 79
rolling pin 136
romaine lettuce 26
roman bean 39
Romano 84
root 120
root vegetables 34
Roquefort 85
rosemary 63
rotary cheese grater 131
rotini 72
royal agaric 16
Russian pumpernickel 70
rutabaga 35
rye 64
rye bread 68

S

safety valve 142
saffron 55
sage 62
salad bowl 119
salad dish 119
salad fork 121
salad plate 117
salad spinner 134
salami 92
salmon, Atlantic 107
salmon, Pacific 107
salsify 34
salt 60
salt shaker 118
sambal oelek 60
sapodilla 52
sardine 102
saucepan 145
sausage 93
sauté pan 145
savory 63
savoy cabbage 27
scallion 20
scallop 98
scampi 100
Scandinavian cracked bread 70
scarlet runner bean 39
screw cap 110
sea bass 105
sea bream 102
sea kale 27
sea lettuce 18
sea salt 60
seafood 11
seaweed 18
seedless cucumber 32

self-service meat counter 10
semolina 66
service table 13
sesame oil 80
set of utensils 138
shad 104
shallot 20
shank 94, 95, 96
sharpening steel 128
sharpening stone 128
sheep shelter 9
shiitake mushroom 17
shopping carts 11
shortening 80
shrimp 100
side 124
sieve 134
sifter 135
signal lamp 156, 160, 162, 165, 168
silverware 120
sink 112
skate 101
skimmer 138
slot 120, 159
small carton 111
small crate 109
small decanter 115
small open crate 109
small saucepan 145
smelt 102
smoked ham 97
smooth hound 101
snail 99
snail dish 140
snail tongs 140
soba noodles 74
soft cheeses 86
soft shell clam 98
sole 107
somen noodles 74
soufflé dish 137
soup bowl 117
soup spoon 123
soup tureen 119
sour cream 81
soy sauce 59
soybean sprouts 40
soybeans 40
spaghetti 73
spaghetti squash 33
spaghetti tongs 140
spaghettini 73
spareribs 97
sparkling wine glass 114
spatula 138
spear 23
speed control 147
speed selector 148
spelt wheat 64
spices 54
spinach 29
spinach tagliatelle 73
spindle 151
spiny lobster 100
spiral beater 149
spirulina 18
split peas 37
spoon 122
spoons, examples 123
spout 162, 168
squash 32
squid 98
staff cloakroom 12
stalk 24
stalk vegetables 23
stand 142, 147
station chef 14
steak 94, 95
steak knife 125
steam control knob 167
steam nozzle 167
steamer 144
steamer basket 144
stem 168
Stilton 85
stock pot 144
stone fruits 41
stoner 139
store room 12
straightneck squash 33
strainer 150, 163
straw 111
strawberry 43
sturgeon 101
sugar 79
sugar bowl 116
sumac 57
summer squash 32
sundae spoon 123
sunflower-seed oil 80
supermarket 10
sweet bay 62
sweet peas 37
sweet pepper 31
sweet potato 22
sweetbreads 88
Swiss chard 23
swordfish 102

T

Tabasco® sauce 58
table mixer 147
table salt 60
tablespoon 123
tagliatelle 73
tahini 58
tajine 142
tamarillo 51
tamarind paste 58
tamper 167
tang 124, 126
taro 21
tarragon 62
tasting spoon 139
tea 77
tea bag 77
tea ball 140
teapot 116
teaspoon 123
temperature control 154, 159
temperature selector 161
tenderloin roast 94
terrine 143
thermostat 156
thyme 62
tilt-back head 147
timer 156, 160
tine 120
tip 23, 122, 124
toaster 159
tomatillo 31
tomato 31
tomato coulis 58
tomato paste 58
tongs 140
tongue 88
tortellini 72
tortilla 69
Toulouse sausage 93
tower silo 9
tripe 88
triticale 65
tropical fruits 51
trout 106
truffle 17
trussing needle 139
tube 110
tuber vegetables 21
tuna 105
turbot 107
turkey 90
turmeric 55
turner 138
turnip 35
turntable 147

U

udon noodles 74
unbleached flour 66
unleavened bread 69
upper bowl 168
utensils, kitchen 126
utensils, set 138

V

vacuum coffee maker 168
vanilla extract 58
variety meat 88
veal cubes 95
vegetable bowl 118
vegetable brush 139
vegetable garden 8
vegetables 10, 19
vegetables, bulb 19
vegetables, fruit 31
vegetables, inflorescent 30
vegetables, leaf 26
vegetables, root 34
vegetables, stalk 23
vegetables, tuber 21
verbena 76
vermicelli 75

W

waffle iron 161
waiter 14
waiter's corkscrew 129
wakame 18
wall cabinet 113
walnut 45
warming plate 165
wasabi 60
water chestnut 20
water dispenser 155
water goblet 115
water level 165
water level indicator 160
water pitcher 119
water tank 167
watercress 28
watermelon 49
wax bean 39
wax gourd 32
waxed paper 108
wheat 64
whelk 99
whipping cream 81
whisk 135
white bread 71
white cabbage 27
white chocolate 78
white mustard 54
white onion 19
white pepper 54
white rice 67
white wine glass 114
whiting 106
whole-wheat flour 66
wholegrain mustard 59
wholemeal bread 71
wild rice 64
window 153, 157
wine 10
wine cellar 12
wine list 15
wine steward 13
wine vinegar 61
wire beater 149
wok 141
wok set 141
won ton skins 75
wood ear 17
Worcestershire sauce 58
work top 14

Y

yam 22
yard-long bean 38
yellow onion 19
yellow sweet pepper 31
yogurt 81

Z

zester 128
zucchini 32

LE DICTIONNAIRE
VISUEL
DÉFINITIONS

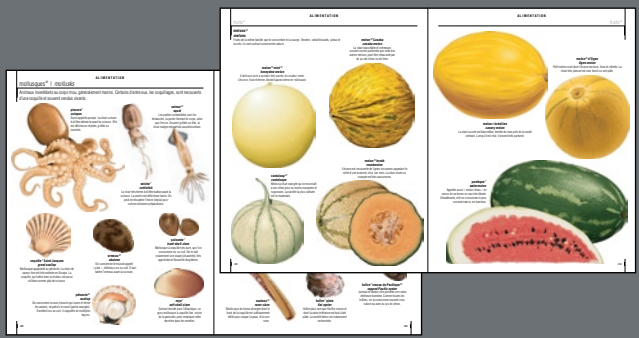
ALIMENTATION ET CUISINE

ALIMENTATION

CUISINE

Le *Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine* est une version cousine du *Nouveau Dictionnaire Visuel*, succès planétaire devenu une référence internationale. Cette édition thématique au contenu revisité et augmenté invite à la découverte des aliments et des procédés entourant leur conservation, leur cuisson et leur préparation. Des illustrations hyperréalistes donnent accès à une terminologie bilingue – en français et en anglais – ainsi qu'à des définitions qui explicitent la nature et précisent la fonction des mots illustrés.

Avec une présentation et une organisation du savoir toujours aussi accessibles et fiables, le *Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine* est une référence indispensable pour toute la famille.



www.quebec-amerique.com

LE DICTIONNAIRE VISUEL.COM

1 300 TERMES EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS

1 200 DÉFINITIONS EN FRANÇAIS

800 ILLUSTRATIONS HYPERRÉALISTES